ALCUNI CENNI SULLA PROVINCIA DI CHIAVARI PUBBLICATI IN OCCASIONE DEL...

ALCUNI CENNI

SULLA

PROVINCIA DI CHIAVARI

PUBBLICATI IN OCCASIONE

DEL

CONGRESSO AGRARIO

1853.

CHIAVARI

TIPOGRAFIA DI ANGELO ARGIROFFO

La Provincia di Chiavari situata nella Riviera orientale di Genova non ha istoria sua propria; pochi cenni dell'itinerario di Antonino, e della tavola Teodosiana, ricordano la dominazione Romana in questi paesi abitati in allora da Liguri, Tiguli, Lapicini e Garruli. D'opere di quei tempi non si hanno che sulle montagne poche vestigie di una strada apertavi durante un tale periodo. Nell'epoca delle barbariche invasioni l'asprezza dei siti, la difficoltà dell'accesso, e la povertà del suolo può avere consigliato gli abitanti a ricoverarsi ne' gioghi più interni, onde sottrarsi alla servitù ed alle rapine dei barbari ladroni; ma i nomi che ancor frequenti rimangono di Selva, Bosco, Cerreto, Rovereto ecc. fanno fede in qual trista condizione fossero caduti questi paesi in epoca sì miserabile (1).

Uniti poi a Genova seguirono sempre la sorte di quella Metropoli, per cui quanto può essersi operato da questi abitanti andò confuso nella storia dell'antica Repubblica, sicchè colui che volesse a lungo parlarne non potrebbe che tessere una scolorita cronaca locale, non interessante per certo in questi tempi ed in queste circostanze.

Aggregati all'Impero Francese sotto il nome di Dipartimento degli Apennini, quel governo conoscendone i bisogni non solo vi rifondea quanto ritraeva dalle pubbliche gravezze, ma anzi vi versava altro denaro ben molto per i grandiosi lavori intrapresi di ponti, strade, fortificazioni; durante quel periodo i nostri arditi e bravi navigatori sprezzando e ben spesso

(1) Muratori — *Antiquitates Medii Evi* — dissert. XXI.

affrontando i corsari che infestavano il Mediterraneo, apportarono lucri immensi al paese: e diffatti in quei pochi anni sorse un intiero sobborgo abitato totalmente da questi intrepidi naviganti.

Al cadere del 1814 uniti al Piemonte, improvvisi rovesci commerciali, e diverso sistema di governo mutarono la sorte nostra. Cessata intieramente l'azione governativa in tutte le opere di pubblica utilità, il denaro nostro serviva ad impinguare le casse dello Stato, il commercio non protetto, i miglioramenti o vietati, od impediti assolutamente, o resi nulli da un cieco sistema di diffidenza.

Ma il danno maggiore fu l'avere abbandonato questi paesi alle individuali lor forze senza mai riversarvi la benchè menoma somma di quanto entrava nel pubblico tesoro. Diffatti sebbene la Provincia di Chiavari abbia sempre contribuito annualmente per meglio che un milione alle entrate dello Stato, non vide mai farsi a spese dello stesso opera alcuna; e se vi esistono strade, queste fur fatte a spese totali della Provincia e dei Comuni; ed era somma ventura se per qualche futile ragione non veniano a lungo ritardate od impedite del tutto, per cui se non fosse stata la naturale attività degli abitanti, e quell'irresistibile movimento che spinge l'umanità sulla via del progresso, saremmo caduti nella più deplorabile condizione.

Somme versate nel tesoro in questi ultimi dieci anni:

1843	L. n. 1,013,207. 44.
1844	1,061,772. 58.
1845	1,090,822. 09.
1846	1,079,020. 37.
1847	919,901. 80.
1848	1.333,963. 38.
1849	1,142,926. 78.
1850	1,136,346. 54.
1851	1,038,689. 71.
1852	1,411,190. 36.

ASPETTO GENERALE DEL PAESE.

Questa Provincia ha un'estensione di ettari 91566.

Appena tre quinti di questa estensione sono coltivati o boschivi, il rimanente componesi di magri pascoli, o sterili costiere, su cui forse potrebbesi con qualche probabilità tentare l'imboschimento co' generi di piante adattate.

L'Apennino l'attraversa a tramontana, e spinge a mezzodì molti suoi rami, che più s'accostano al mare più s'abbassano. Se si eccettuano le ristrette pianure di Chiavari e di Sestri, e quei pochi lembi di terreno che l'industre abitante seppe guadagnare sul letto de' torrenti, tutto il rimanente è montuoso. L'arginatura del fiume Entella ristretto entro angusti limiti, e contenutovi con un ben inteso sistema di palizzate e di dighe, desta la maraviglia degli intelligenti in idraulica, che ravvisano queste opere paragonabili alle famose dighe d'Olanda.

Fiume principale è l'Entella formato da' torrenti Lavagna, Sturla, Graveglia, e da altri rivi secondarii.

Segue l'Aveto sul versante settentrionale dell'Apennino; indi il Vara che si scarica nella Magra; molti altri torrenti solcano il territorio, e sebbene di minore importanza, sono forse più dannosi per l'impeto e rapidità loro quando ingrossati da pioggie superano le sponde.

Incostante è il clima, e specialmente sul littorale non è rara una sensibilissima variazione nel giro di poche ore nella stagione invernale: però rarissimo sempre al littorale il freddo che discenda a due gradi sotto al zero, o il calore che oltrepassi i gradi 24 di Reaumur.

La Provincia è divisa in 8 mandamenti, 28 comuni, e 149 parrocchie, è la seconda di tutto lo Stato per la popolazione media dei Comuni.

Il censimento del 1848 le dà una popolazione di 116,384; d'allora in poi presentò il seguente movimento:

			Nati.		Matrimonii.		Morti.
Ann. 1848	—	N.°	4,483	—	764	—	2,682
1849	—		4,205	—	870	—	3,396
1850	—		4,425	—	1,010	—	2,863
1851	—		4,248	—	963	—	2,783

popolazione economa, sobria, laboriosa, pacifica, aliena da delitti specialmente gravi, ed ove non hassi a desiderare che una maggiore istruzione, e che siavi sradicato qualche pregiudizio alimentato da chi vi trova suo prò, per dichiararla commendevole sotto ogni rapporto.

(Segue la Statistica dei reati commessi nella Provincia di Chiavari dal 1849 a tutto il 1.° semestre 1853, nonchè quella degli esposti.)

Le abitazioni sono sparse isolatamente su tutta la superficie del territorio, tranne nel mandamento di Santo Stefano d'Aveto ove sono riunite a villaggi. Ciò vuolsi ripetere dalla divisione delle proprietà, dalla natura della coltivazione, dalla bellezza del clima che non costrinse gli abitanti ad unirsi, sia per necessità d'umano consorzio, che per prestarsi assistenza all'opportunità; e ciò frattanto rende più vivaci e ridenti le nostre costiere animate dalle abitazioni dell'uomo. E non può a meno di destare un senso di maraviglia il vedere quanto esse siano frequenti, quanto pulite, e quanto scarso il territorio, perchè non puossi comprendere come basti ad alimentare una così folta popolazione (1).

Cessa però la maraviglia quando si conosce che non alla sola agricoltura dedicano le loro cure gli abitanti, ma alla navigazione, alla pesca, alle miniere, alle industrie più pregiate e gentili, per cui quelle ruvide mani che oggi trattan la vanga, domani tesseranno velluti che destano l'ammirazione degli intelligenti, aurei o serici drappi, o pizzi da disgradarne quei che con largo dispendio si procuran d'oltremonte.

(1) Chiavari ha una popolazione di 126.77 abitanti per chilometro quadro, ed è la decima dello Stato in questa proporzione.

CONDIZIONE ATTUALE.
STRADE. — EMIGRAZIONE.

Colui che proveniente dalla fertile Lombardia o dal pingue Piemonte, ove natura a larga mano versò i suoi doni, ove ben inteso sistema d' irrigazione aumenta la naturale fertilità del suolo, e supplisce alle vicende atmosferiche, ove comode strade sviluppano la ricchezza e l' industria del paese: al vedere questa nostra Ligustica Riviera ammantarsi di continua verdura negli orti, i giardini popolati di cedri ed aranci, di gelsi che farebbero onore alle rive dell'Adda; la vigna dominare esclusiva nel piano, nelle colline essere rotta la monotonia del triste olivo da vaghi pampini della vite, e da ogni qualità di frutti, succeder quindi il castagno, nell'erto Apennino la coltivazione de' cereali, e la pastorizia, quindi seguire i faggi che una volgar traduzione vuole succeduti agli abeti (1), non può certo farsi un' idea delle fatiche durate da non interrotte generazioni per ridurre il suolo a questo stato di coltivazione; perchè la pianura fu disputata palmo a palmo ai devastatori torrenti, riempiendo fossi, asciugando paludi, o si guadagnò coltivando le sterili arene abbandonate dal mare, e chi ne esamina il sottoposto strato a pochi centimetri di profondità vi ritrova le arene primitive; eppure quel suolo è fertile, e tre e fin quattro raccolti in un anno fan fede dell' industria, della cura, dell'attività del colono. La collina ed il monte che presentano un suolo sostenuto da non interrotta serie di muri, era in origine o nuda roccia, scisti ardesiaci vulgo *tarsi*, su cui allignavano pochi sterpi, o terreno selvoso; e la pazienza degli abitanti, atterrando quelle selve, spezzando quei massi, facendo servire i sterpi stessi a tener sollevato e facilmente permeabile il suolo, e sostenendo il tutto

(1) In molti luoghi ove attualmente esistono faggi si scopersero grossissimi tronchi o ceppi di abeti.

con muri, riuscì a popolare i colli di alberi, ed a fissarvi l'attuale coltivazione; i muri stessi fatti fruttare perchè formati in tutto od in parte di zolle, e da queste il contadino abbrancando con una mano la poca erba nasciutavi, e segandola con adatto falcino, ricava di che alimentare il bestiame che vive su quel fondo, raccogliendo quell' erba quasi filo a filo; nè per il lungo corso dei secoli variossi di consuetudini, e arduo problema sarebbe, e degno veramente d'occupare un dotto Consesso, se più convenga questa od altra coltura, e se le ferrovie che fecero una completa rivoluzione nel resto non possano consigliarci piuttosto la coltivazione degli erbaggi e dei frutti, che dell'olivo e della vigna.

Ad estendere l'agricoltura in questa Provincia valsero alcune cause a lei speciali, come altre pure ve ne furono che impedirono il di lei completo sviluppo e quei miglioramenti che a ragione poteansi ripromettere.

Stanno per le prime l'essere stata da lunghi secoli quasi tutta libera dai feudi, poichè gli ultimi di cui si fa cenno, e sono quelli dei conti di Lavagna, rimontano alla prima metà del duodecimo secolo, mentre nel 1139 erano già distrutte le loro castella, ed essi sottomessi alla Repubblica. Solo nel mandamento di Santo Stefano d'Aveto durò sino al 1797 il sistema feudale, quando tutto il rimanente ne era libero, e di qui si ha che il suolo specialmente delle parti interne è posseduto dal suo abitatore, e diviso oltre ogni credere, mentre si hanno non meno di 18,476 proprietari; non avendosi latifondi. Nella parte poi meridionale s'ebbe altra potentissima causa che contribuì ad aumentare la coltivazione, e fu il sistema d'enfiteusi o locazioni perpetue fatte dal padrone del suolo al conduttore mediante una modica corresponsione, e certi diritti eventuali, di modo che il vero proprietario del fondo diventava il colono ricevendone l'antico padrone un'annuo fitto; e non può dirsi quanto da ciò siasi migliorata l'agricoltura, e vantaggiata la condizione del colono, per cui rincresce l'aver vista tolta dal Codice Civile la facoltà di concedere i

fondi in perpetuo, mentre ciò valeva ad affezionare al suolo il coltivatore, e ad eccitamento per migliorarlo.

A rendere incompiuto poi lo sviluppo agricola contribuì l'assoluta mancanza di strade e di ponti, per cui non che difficili ben di sovente erano impossibili le comunicazioni, e molte ricchezze naturali del suolo si perdeano ignorate, o periano sul luogo con danno del proprietario e dello Stato; i trasporti di qualunque oggetto era necessario farli col mezzo di muli o a spalla d'uomini, e quanto lenti, costosi e rischiosi ognuno sel vede, poichè non potean chiamarsi strade o sentieri quelli che ben spesso non presentavano neppure la traccia di questi, e che pure dovean percorrersi dagli abitanti per le giornaliere loro contrattazioni e bisogni, e spesso con enormi pesi sul dorso; e mentre gli sforzi della Provincia e dei Comuni tendeano a mutare in qualche parte questa misera condizione, non un soccorso da parte del Governo, e sempre ritardata l'esecuzione di utili lavori, per cui se la situazione nostra specialmente riguardo alle strade non è quale l'esigerebbero la civiltà ed i bisogni del commercio e dell'agricoltura, non se ne può far carico a noi che soli abbiamo fatto tutto quel poco che abbiamo.

Son già diversi anni che si pose mano all'apertura di tre strade, due importantissime pel commercio, e tutte e tre per l'agricoltura: la prima e più importante si è quella che per la vallata dello Sturla e dell'Aveto tende a Piacenza, l'altra quella che da Varese metterebbe a Borgotaro, la terza quella della Fontanabona; ma se non si otterranno validi soccorsi dall'erario Nazionale si avrà ancora ad attendere per lunghi anni il loro compimento.

Altra causa che contribuì a tal danno si è la continua emigrazione che in questi paesi è talmente importante da meritare qualche parola di più.

Secondo quanto narrano gli istorici, antica e numerosa fu l'emigrazione dei Liguri, volendosi da loro fondate molte città del Piemonte non solo, ma di Francia e Spagna, nè pare che

questa inclinazione sia diminuita per andare di secoli, mutar di costumi e governi, perchè continue fra noi sono le emigrazioni, non solo d'uomini robusti ed atti a qualunque genere di più faticoso lavoro, ma di donne, di fanciulli, di intiere famiglie. — Puossi dividere in tre classi:

La prima emigrazione periodica e temporanea, quella cioè de' contadini del littorale, e della zona più prossima al mare, che in sulla metà di maggio si recano in Lombardia per attendere alla sfogliatura dei gelsi, al raccolto del lino, del riso, ugualmente in Lomellina al raccolto del riso, e ad altri campestri lavori, e questi son diverse migliaia che ritornano in patria con un guadagno che si calcola dai 60 ai 100 franchi per ciascheduno. — Periodica pure e d'epoca fissa è quella dei contadini della valle dell'Aveto e paesi circonvicini, che in sul cominciar di novembre si recano in Lombardia, in Toscana, Corsica, Romagna e nella Liguria marittima, chi a segar alberi, chi a fare il facchino, chi a coltivare il terreno, e questi tutti, meno qualche eccezione, ritornano alle lor case in sul finire di aprile, recando a un dipresso un centinaio di franchi per ognuno: essi pure sono qualche migliaio.

La seconda delle emigrazioni è composta di coloro che allettati dalle ricchezze acquistate da compatrioti in esteri paesi, specialmente in America, vi si recano coll'idea di restarvi un dato numero d'anni, per indi ripatriare in migliorata condizione per industria, arti o negozi esercitativi, sia anche colla stessa coltivazione de' campi. Vi s'aggiunse non ha guari la ricerca dell'oro in California; questa emigrazione è composta d'ogni genere di persone, dal contadino al culture delle scienze, e quasi tutti nel vigor dell'età: non è a dire se i calcoli vadan falliti, e quanto pochi sian quelli che ritornino colle lucrate ricchezze, a fronte dei tanti che o vi menano vita per nulla più agiata che in patria, o vi periscono. I più si rivolgono alle due Americhe. A questi vanno uniti coloro che provvisti di musicali strumenti, od altro oggetto od animale che possa

attirare la curiosità altrui vanno girovagando per Francia, Inghilterra, Germania, Italia, protraendo i lor giri fino a due e tre anni; e riesce cosa spiacente il vedere come alcuni di questi facciansi ad arruolare perfino venticinque o trenta ragazzi della tenera età di dodici anni, ed anche meno, i quali mediante il mantenimento ed una mensile corresponsione si obbligano a versare a lor mani tutto il profitto che ritraggono dalle industrie suddette. Non è a dire quanto ne scapiti il morale di questi ragazzi, che lasciati nel mondo senza una guida che li sorregga, perdono sovente ogni sentimento di morale e di onestà, e sempre l'amore al lavoro; e fa sorpresa il vedere che i parenti li affidino a questi individui che qualche volta li abbandonano raminghi in lontani paesi.

La terza classe della emigrazione poi è composta di quelli che ad intiere famiglie abbandonano la patria per mai più ritornarvi; questi son tutti contadini od operai, che sperano in esteri paesi trarre sorte migliore, nè a pochi si ristringono essi, ma può ben calcolarsi a più di tremila il numero degli individui adulti che ogni anno abbandonano in tal guisa la patria: e le cifre seguenti valgano a dimostrare quanto sia numerosa l'emigrazione. Perchè senza tener conto delle periodiche per le altre Provincie d'Italia, furono negli ultimi quattro anni dati i seguenti passaporti per America, Francia, Spagna, Germania, passaporti molti dei quali comprendono intiere famiglie, molti padre, madre, due o più fratelli, e di questi nessuno o ben pochi son quelli che ritornano in patria.

Ann. 1849	. . . .	passaporti N.°	1,934.
1850	. . . .		2,114.
1851	. . . .		1,229.
1852	. . . .		1,373
1853	1.° semestre . .		782.

Quelli poi che, come si è detto sopra, rivolgonsi alle altre Provincie d'Italia, da dove ritornano appena terminati i lavori a quali soglionsi dedicare, furono:

Ann. 1849	. . . .	passaporti N.°	2,497.
1850	. . . .		2,902.
1851	. . . .		3,317.
1852	. . . .		3,275.
1853	1.° semestre . .		2,186.

Nè di ciò puossi dare altra causa se non che non trovano ove occupare le loro braccia, perchè i lavori pubblici in corso non possono progredire per mancanza di mezzi, l' industria, l' agricoltura, il commercio sono languenti per mancanza di comunicazioni.

MONUMENTI.

Pochi sono quelli che in questa Provincia possano chiamarsi monumenti di qualche antichità, se si eccettuino:

Presso a Rapallo, i ruderi del vasto monistero di *Valle Christi* fondato nel 1204, con grande sfoggio di arco acuto, e quei della importante chiesa di S. Tomaso che data certamente molto innanzi al 1000;

Il castello e la cinta di Chiavari che datano dal 1167;

Il monastero di Borzone, fondato dai Benedittini di San Vittore di Genova in Val di Sturla nel 1184, di cui rimane soltanto ben conservata la torre;

La basilica di San Salvatore presso le antiche abitazioni dei Fieschi, fondata da Innocenzo IV Fiesco, compiuta da Ottobono suo nipote nel 1252:

I resti del monistero di S. Eustachio fondato nel 1253 da Guglielmo Fiesco;

La Cervara, *Sylvaria,* monastero di Benedittini ora distrutto fondato nel 1324, ricorda un illustre sventura per avere alloggiato Francesco I dopo la rotta di Pavia, pria che fosse trasportato in Ispagna.

Rincresce che maggior cura non siasi adoperata a riparare dalle ingiurie del tempo la chiesa di N. S. delle Grazie dipinta quasi tutta a fresco da Teramo Piaggia da Zoagli, che vi lavorò negli anni 1540, 1547: quel poco che ancora rimane desta la maraviglia e l'ammirazione degli intelligenti, ma il tempo, l'umidore prodotto dal vento di mare, e più di tutto la mano dell'uomo vi produssero danni irreparabili; sarebbe a desiderarsi almeno che si staccassero le pitture ancora esistenti per poterle più a lungo conservare ai cultori di sì nobile arte.

Quale oggetto d'archeologia esistono nella chiesuola di Cella, Comune di Santo Stefano d'Aveto, due campane di forma antica con questa iscrizione: *Abas Recuccus fecit me et sociam meam* 1219.

ISTRUZIONE.

Volendo farsi un' idea chiara e precisa dello stato attuale della pubblica istruzione, e del di lei avanzamento nella Provincia, conviene riguardare alcuni anni addietro, e riconoscere quale e quanto fosse l' insegnamento elementare e secondario ai tempi dell' antica Repubblica Genovese, come assai poco progredisse sotto l' Impero Francese, e appena cominciasse alquanto più a fiorire sotto il governo dei Reali di Savoia. Ma la completa ristaurazione degli studi, e l' istruzione primaria promossa per legge e proclamata obbligatoria ai Comuni dovevano formare una delle principali glorie delle nostre libere istituzioni.

L' istruzione nella Provincia di Chiavari prima del secolo attuale era provveduta ed alimentata dalla beneficenza dei privati. Nè i Comuni possedevano altre scuole oltre quelle istituite e mantenute da pii lasciti, annesse quasi sempre a cappellanie o ad altri obblighi religiosi. L' oggetto principale e più importante consisteva nella istituzione della cappellania, al quale si aggiungeva talvolta come accessorio l'onere di far scuola. Diciamo onere e non ufficio, perchè non diversamente si riguardava da coloro che erano chiamati ad assumerlo ed esercitarlo. Senza punto scemare il debito di gratitudine che ha il pubblico verso la carità e beneficenza privata dei nostri avi, si può asserire con franchezza, che quanto erano commendevoli le filantropiche intenzioni dei pii fondatori e istitutori di scuole a benefizio di questa e di quella parrocchia, altrettanto in generale riescivano vane, e senza effetto.

Non si faceva negli atti di istituzione alcuna parola delle condizioni materiali e igieniche del locale della scuola, nessun cenno degli arredi necessari all' insegnamento, e la qualità di Sacerdote si riguardava come titolo d' idoneità più che sufficiente negli insegnanti.

Le prime scuole pubbliche che si ebbero in Chiavari dove l'istruzione venisse data per quei tempi in modo più regolare e completo rimontano all'anno 1750. Nel 1737 alli 7 di settembre il sig. Gio. Battista Della Torre di Chiavari, ed alli 17 novembre del 1741 la signora Maria Benedetta Maschio di lui moglie legavano loro beni stabili per la fondazione di un Collegio in Chiavari, ove si dovesse insegnare gratuitamente dai PP. Scolopi sino alla rettorica inclusivamente. A queste classi il sig. Ambrogio Antonio Bacigalupo pure di Chiavari volle aggiunta la filosofia mediante donazione de' suoi beni posti a Carasco.

Questo Collegio, cui di recente per cura della Città e dei PP. fu annesso un convitto, venne in questi ultimi tempi accresciuto di nuove scuole per opera del Municipio e del Governo. Fornite dell' intiero corso elementare sino alla quarta di tre professori di grammatica latina, due di rettorica, due di filosofia, e di una scuola di lingua francese e aritmetica commerciale per essere pareggiato ai Collegi Nazionali, non manca che dell'aggiunta di qualche cattedra pel corso speciale. Egli è a sperare che il Municipio e la Provincia apprezzando quanto si conviene l' importanza di questo ramo di pubblico insegnamento, che è tanto conforme ai bisogni e alle esigenze della presente età, vorranno unire i loro sforzi per supplire al difetto, aggiungendo al Chiavarese Collegio l' intiero corso speciale.

La Città di Chiavari oltre le scuole primarie del Collegio ha pure una scuola elementare, un tempo chiamata di carità, ed un'altra aperta nel corrente anno nella parrocchia di S. Andrea di Rovereto. Si onora altresì di possedere un Asilo d' Infanzia eretto da pochi anni per impulso e cura della Società Economica, e mantenuto per azioni gratuite da una particolare Società che lo amministra e dirige.

Inoltre la medesima Società Economica fin dal 1820 istituiva nella propria casa due scuole di disegno e di ornato. A queste scuole, ove fin dal principio concorrevano numerosi alunni,

s' informarono quasi tutti i nostri artefici più distinti, i quali se poscia valsero col loro ingegno a produrre opere degne di approvazione e di encomii, molte volte se ne confessarono debitori a quei primi studi loro procurati dalla Società. Nè vuolsi tacere che la stessa sta di presente instituendo una scuola di geometria e chimica applicata alle arti, la cui solenne apertura ci ripromettiamo che non sarà più differita oltre il corrente anno.

Nè straniera a Chiavari è l' utile istituzione delle scuole serali per gli adulti. Due individui della Famiglia Scolopica se ne fecero, volge omai il quarto anno, benemeriti istitutori coll' opera e col concorso del Municipio che provvede al solo mantenimento delle due scuole, essendo affatto gratuito l'ufficio di maestri che generosamente vi esercitano i sullodati Religiosi.

Tra le scuole speciali e tecniche merita d' essere particolarmente accennata quella di nautica instituita dal Municipio nel 1850.

Nel 1825 colle largizioni del Governo e col concorso del Municipio veniva fondato ed eretto in questa Città un Seminario Arcivescovile, capace di 80 e più alunni interni, il quale comprendeva le scuole di latinità, di rettorica, di filosofia e di teologia morale e dogmatica. In seguito vi si aggiunsero anche le due prime classi elementari. Per tal modo la Città provvedeva anche all'educazione religiosa, letteraria e scientifica di coloro che intraprendono la carriera ecclesiastica.

L' istruzione e l' educazione della donna seguitò qui (come altrove) con più lento passo alla maschile.

Il primo stabilimento di educazione femminile in Chiavari si deve pure alla Società Economica sempre operatrice o iniziatrice fra noi d' ogni bene e d' ogni nobile impresa, vogliamo accennare all'Ospizio di Carità e di Lavoro, il quale ricovera ordinariamente da 60 a 70 orfanelle, e provvede alla loro educazione ed istruzione elementare, oltre i lavori donneschi

di ago, di maglia ecc. in cui diventano molto esperte. Questo stabilimento dalla Direzione che lo amministra è affidato all'Istituto delle Suore di Maria dell'Orto.

Queste hanno pure aperto un convitto o pensionato per fanciulle, il quale in pochi anni ebbe molto incremento, e conta già da 60 circa alunne. Le medesime tengono separatamente due scuole elementari femminili, l'una gratuita per le povere, l'altra mediante una tenue minervale, frequentate ambedue da molto numero di fanciulle. Nel rendere il dovuto encomio allo zelo e alla carità di quelle buone suore, facciamo voto perchè l'istruzione che da loro s'impartisce gratuita alle povere fanciulle non si ristringa in limiti tanto angusti, e si parifichi a quella che vien data nelle stesse scuole alle fanciulle più agiate che corrispondono la minervale.

Il Municipio Chiavarese dopo aver provvisto all'educazione maschile non lasciava di rivolgere le sue cure a quella niente meno importante delle fanciulle, e nel 1850 inaugurava la istituzione di due pubbliche scuole femminili.

Finalmente non dobbiamo ommettere di accennare che il Consiglio d'Istruzione Elementare col mezzo di fondi assegnati dalla Provincia istituiva in questa Città una scuola preparatoria per le allieve-maestre frequentata da 25 tra alunne e uditrici, e se questa scuola, come è da desiderare, verrà proseguita negli anni successivi, l'istruzione femminile riceverà un nuovo impulso, e allora sarà in parte adeguato uno dei maggiori e più sentiti bisogni della nostra Provincia.

In Rapallo vi ha un Collegio di recente istituzione, il quale comprende le due prime scuole elementari e le secondarie sino alla rettorica. Si trova questo affidato ai PP. Somaschi, che hanno annesso al collegio medesimo un convitto. Inoltre conta diverse scuole a benefizio delle frazioni rurali, alcune comunali, altre derivanti dai pii lasciti Giovo e Gimelli; e in fine una scuola femminile nel capo luogo del Comune pure recentemente istituita.

Zoagli nel Mandamento di Rapallo possiede cinque scuole,

due nel capo luogo, e tre nelle frazioni. Santa Margherita ha una sola scuola comunale, e un'altra del pio lascito Quaquero, ambedue insufficienti ai bisogni, all' estensione e importanza di quel Comune. Nel 1833 il cav. Michele Gimelli fondava nel suo proprio palazzo una scuola ossia conservatorio per le fanciulle povere del Comune di Santa Margherita e della parrocchia di San Michele, dotandolo dell' annuo reddito di lire nuove 3,000, compreso il palazzo anzidetto e la villetta annessa al medesimo.

Lavagna ha tre scuole comunali, ed una del pio lascito Spinola-Grimaldi, attualmente Pallavicini.

Due Cogorno, ed una soltanto l' esteso Comune di Ne.

Il Comune di Sestri non è inferiore a verun altro nella Provincia nel promuovere con tutti i suoi mezzi l' istruzione. Conta quattro scuole elementari, cioè 1ª, 2ª e 3ª nel capo luogo, ed una di 1ª e 2ª nella parrocchia di S. Bartolomeo di Ginestra, oltre una scuola femminile che affidava alle Suore di N. S. della Presentazione. Ha pure una scuola di latinità inferiore.

Varese non conta che una sola scuola elementare collo stipendio di L. n. 800, il massimo nella Provincia. Approfittando del pio lascito Maghella sta ora estendendo il benefizio dell' istruzione alle sue più ragguardevoli e popolate frazioni.

Maissana, non vasto Comune, ha quattro scuole, richieste dalla sua topografia, e dall' essere molto sparsa in lontane parrocchie la sua popolazione.

Undici scuole ha il Mandamento di Cicagna, oltre una femminile nel capo luogo. Tra queste, tre appartengono al pio lascito Cataldi, ed una in Moconesi al pio lascito De Ferrari.

Borzonasca ha tre scuole; Mezzanego una sola non comunale, ma del pio lascito Cataldi.

Santo Stefano d'Aveto, Comune vastissimo molto frazionato, volendo provvedere equamente all' istruzione de' suoi amministrati istituiva 9 scuole (attualmente ridotte ad 8) quante sono le sue principali frazioni. Sono queste la massima parte

affidate a Parroci e Cappellani, e il Comune non contribuisce che lo stipendio di L. n.100 a ciascun maestro.

Ora gioverà confrontare l' attuale statistica dell' istruzione nella Provincia con quella del 1845 pubblicata nella Descrizione di Genova e del Genovesato in occasione del Congresso Scientifico del 1846. Un tal confronto basterà a dimostrare l' incremento straordinario che ebbe l' istruzione nella Provincia di Chiavari dopo il 1848.

Vedi Quadro dell'Istruzione primaria.

Prima di quest'epoca memoraabile per l'istruzione la Provincia aveva 19 Comuni con scuola, 9 senza scuola. Non più di 20 erano le scuole (nel 1848 pervenivano alla cifra di 28) frequentate da una totalità di 723 allievi. Attualmente il numero delle scuole primarie è salito a 72, e a 2820 ascendono gli allievi che le frequentano. Cosicchè la Provincia nel lasso di pochi anni ha quasi quadruplicato la cifra delle scuole; e ciò che è più osservabile la media degli alunni che le frequentano anzichè diminuire per l' aumentato numero delle scuole, supera ancora quella del 1845. Di più, in quell'epoca l'istruzione costava alla Provincia (compresi gli assegni dei pii lasciti) L. n. 8,495, mentre la somma totale delle spese (pei soli stipendi dei maestri) rileva di presente a L. n. 35,000.

Non possiamo pubblicare un'esatta statistica dell'istruzione privata, perchè molte scuole addette a questo insegnamento si sottraggono alla vigilanza e notizia dell'Autorità Scolastica. Nondimeno come cifra approssimativa, e fondata sovra dati assai probabili, il loro numero compreso le femminili si può far ascendere a 50 circa, frequentate da più di 900 alunni.

Che se al numero degli scolari delle classi primarie pubbliche e private, maschili e femminili, si aggiungono gli allievi delle scuole secondarie dei collegi di Chiavari e di Rapallo, e del Seminario, che superano i 250, si perviene ad una cifra totale di 4,070, rappresentante (poco meno) il quattro per cento della popolazione.

Il movimento notabilissimo che ottenne in questi ultimi tempi l'istruzione nella Provincia di Chiavari non si arresterà ancora, sebbene le scuole siano già in numero assai rilevante. Attualmente più che l'istituzione di nuove scuole importa il migliorare le esistenti. Alcune fra queste danno già ottimi risultati; ma molto ancora resta a farsi, e nuovi sforzi perciò ancora si attendono dai Comuni, dalla Provincia e dal Governo. Convien migliorare le condizioni dei maestri, quella di molti locali, rialzare gli stipendi, e stabilire pel corso di varii anni nella Provincia scuole magistrali di metodo tanto maschili che femminili.

Per tal modo propagata e promossa convenientemente la istruzione e l'educazione, si vedrà di quanto sia capace l'ingegno naturale degli abitanti della Provincia. Le speranze e la fiducia di grandi miglioramenti, che alcuni chiamano sogni, diverranno realtà, i generosi tentativi non riusciranno a vani aborti o a derisione dei vili, fioriranno le industrie, l'agricoltura ed il commercio, e rimossi gli ostacoli che addensarono sopra di noi l'ignoranza, i pregiudizii e la cieca superstizione, perverremo a quel civile e morale perfezionamento che esser deve l'oggetto costante dei nostri voti.

SOCIETÀ ECONOMICA.

Se con riconoscenza si devono ricordare quelle Istituzioni che destinate a vantaggio sociale operarono e continuano a conseguire lo scopo prefissosi, non ultima è questa Società che meritamente tenuta in pregio acquistossi fama europea, sia per i distinti personaggi de' quali è composta, sia per i vantaggi recati alla moralità, istruzione, agricoltura ed industria del proprio paese.

Sorta nel 1791 per opera del benemerito patrizio Stefano Rivarola in allora governatore di questi paesi per la Repubblica di Genova, crebbe in breve, dilatò le sue operazioni spandendo in questa Provincia i benefici effetti della sua influenza, e se per qualche tempo questa non fu così attiva come il portava l'istituzione, la colpa ai sconvolgimenti politici, ai mutamenti di governo.

Ma una biblioteca da lei aperta, ricca omai di più che 16,000 volumi, due scuole per l'architettura ed ornato da lei mantenute, un'altra di geometria applicata alle arti, un ospizio di carità e di lavoro da lei fondato, ove sono attualmente ottanta alunne, un'annuale esposizione di prodotti agricoli e industriali della provincia intrapresa fino dal 1792, che precedette di cinque anni quella di Parigi che ebbe luogo per cura di Francesco di Neufchateau in allora ministro della Francese Repubblica, e che ormai spinse le più colte nazioni del mondo ad imitarla, l'apertura d'un asilo infantile, la società di mutuo soccorso degli operai da lei promossa, fanno fede quanto abbia saputo operare con tenui mezzi, ma colla solerte cura di benemeriti soci.

Nè a questo solo limitavansi le sue cure, ma le memorie del cav. Mongiardini sulle ardesie di Lavagna, sull'imbianchitura delle tele, sulla coltura dei siti arenili, sull'agave americana, altra sull'agricoltura generale della Provincia del

cavaliere Cristoforo Gandolfi ; sui rumford popolari , nuovamente sulle ardesie di Lavagna del dottore Nicolò Della Torre ; sulla tentata coltivazione del thè , sull' introduzione dell' olivo di Crimea , sull' imboschimento dei monti , sulla coltura dei gelsi , sui prati artificiali , la migliorata coltura dei castagneti per opera di due benemeriti soci ausiliari Oneto e Canepa, parroci nel Comune di Leivi , che all' istruzione morale unendo agricoli insegnamenti, e colle esortazioni, e più coll' esempio consigliarono ai villici d' introdurre l'ontano fra i castagni , dimostrano quanto sia meritata la fama di cui gode , quanto assidue le sue cure a tutto ciò che possa migliorare la condizione morale ed economica di questa Provincia.

Fu dessa nel 1807 affigliata a quella fondata in Parigi per l' incoraggiamento dell' industria nazionale , e sempre degnamente mirò al suo scopo, e corrispose alla procacciatasi stima; che se i mobili ed i tessuti Chiavaresi fecero bella mostra in quel tempio sacro all'industria universale sorto sulle rive del Tamigi, ed anche adesso nell' altro aperto nel nuovo emisfero, tutto si deve alle cure, ai premii , agli incoraggiamenti dati da questa Società.

Essa si regge col contributo dei soci, e con pochi sussidi della Provincia e Città; il suo socio cav. Emanuele Gonzalez primo uffiziale al ministero degli interni morendo legavale tutto il suo patrimonio , che però attualmente è soggetto ad usufrutto verso d' un suo parente.

I soci son divisi in tre categorie : contribuenti , da cui scelgonsi gli uffiziali , corrispondenti ed ausiliari. Tutti contribuiscono coll' opera e coll' ingegno a procurare il lustro e l' incremento della Società.

I premii sono medaglie dorate, d'argento e di rame; rappresentano Cerere, Mercurio e Vulcano, simboli dell'agricoltura, del commercio e delle arti. Il conio fu fatto da Puttinati in Milano; la leggenda *Vitam excoluere per artes*, e nel rovescio *Societas Clavarensis rei agrariæ , commerciis et opificiis*

promovendis fu divisata dall' egregio Ennio Quirino Visconti. Conta attualmente

Socii contribuenti	N.° 130.
ausiliari	9.
corrispondenti	79.

Provvede all' ospizio, alle scuole, alla biblioteca, alle arti, all' agricoltura col mezzo di comitati scelti nel suo grembo.

Altre Società esistenti in Capitali, in doviziose e popolate Città saran ricche di mezzi maggiori, tenute in maggior pregio, ma per gli utili risultati, per l' instancabile operosità, pel filantropico scopo poche possono a questa paragonarsi.

ISTITUTI DI PUBBLICA BENEFICENZA.

OSPEDALE.

Un ospedale statovi fondato nel 1261 dal conte Andrea Fiesco, crebbe in progresso di tempo nelle sue rendite ricavo di pii lasciti; fu trasportato nel già convento di S. Nicolò in sito aereato e salubre; con adatte costruzioni si provvide ad ampliarlo; ordinariamente ricovera 40 malati non cronici, in caso di bisogno può contenerne il doppio.

L'amministrazione è composta di cinque individui nominati dal Re, oltre il Sindaco che la presiede; e sotto la tutela governativa. Lodevole è il sistema tanto d' amministrazione, quanto interno, gode la stima universale, per cui ben di sovente lo si vede arricchito di lasciti cospicui.

Il servizio interno è diretto da tre Suore del Conservatorio delle Figlie di Maria, per lo spirituale evvi un Sacerdote che vi abita di continuo con titolo di rettore.

Nel 1851 avea un reddito di più che 16,000 lire, ma dopo gli impieghi fatti ed i lasciti avuti, dopo d' allora si avvicina d' assai ai 20,000.

CONGREGAZIONE DI CARITA'

Esiste una congregazione di carità che con un reddito di L. n. 2,700 provvede per soccorsi mensili a domicilio alle famiglie indigenti, e distribuisce alcune doti alle povere zitelle del Comune.

Il reddito dell' opera pia Rivarola in L. n. 1,800 è tutto distribuito a' poveri

Monte di Pieta'

—

Vuolsi che questo fosse fondato da S. Bernardino da Siena. Ha un capitale di L. n. 20,000 ; impresta denari , mediante pegno , per un anno, esigendone tenue interesse: appartiene all' ospedale.

Ospizio di Carita' e di Lavoro.

—

L'ospizio di carità e di lavoro venne stabilito dalla Società Economica di Chiavari nel 1819 sulla proposta del marchese Stefano Rivarola, che ad un tale oggetto aveva messo a disposizione della Società un suo appartamento.

Col progredire del tempo essendo cresciuta la popolazione dello stabilimento , la Società pensò a fabbricare l'odierno locale, ove le ragazze furono trasferite nel 1834. In oggi ve ne sono ricoverate 65 , e la direzione è affidata dalla Società a sette de' suoi membri, che è rinnovata per terzo ogni anno, ad eccezione del socio segretario che dura in carica per cinque anni. Possono tutti essere confermati.

L' amministrazione interna è affidata alle Suore di Maria , che dipendono dalla Direzione, senza l' adesione della quale non possono essere cambiate.

La pensione delle figlie ricoveratevi (giacchè lo stabilimento non ha alcun reddito) è fissata in L. n. 8 mensili per quelle della Città e Provincia di Chiavari, ed in L. n. 12 per quelle fuori Provincia; queste devono inoltre per spese di primo ingresso corrispondere L. n. 50 una volta tanto.

Il prodotto del lavoro va a benefizio dello stabilimento , e mercè questo e le pensioni sono vestite e mantenute, e si provvede alla loro istruzione esercitandole in tutti i lavori femminili , e facendo loro insegnare leggere , scrivere e le prime operazioni dell' aritmetica.

Il loro mantenimento consiste in pane a colazione (e viene fatto dalle stesse figlie), minestra di pasta fina o riso a pranzo, una piccola insalata alla sera, o un po' di frutta: tutti i giovedì o feste una pietanza o di carne, o di pesce, o di stoccofizzo.

Le ragazze sono per turno ed in numero di quattro incaricate per ogni settimana ai lavori di cucina, alla scoppatura ecc.

Le Suore di Maria sono in numero di quattro, ed una servente.

In generale le ragazze sono tutte in buona salute e allegre.

Sono ammesse all'età di 8 anni, e non accettate se hanno compiti i 12. All' età di 25 devono sortire, però siccome la maggior parte non hanno parenti, ed i benefattori non saprebbero come disporne, è stato tollerato di ritenerle anche dopo tale età per non abbandonarle sino a che a diligenza anche della Direzione non si trovino a collocare. Parecchie riuscirono buone cameriere, e maestre per biancheria.

Tutti i giovedì e tutte le feste le figlie hanno una passeggiata.

Conservatorio delle Figlie di Maria.

—

Aveva origine il 21 dicembre 1835, e il 3 aprile 1837 si inaugurava solennemente l'allogamento della prima pietra dell' edifizio.

L' istituto ossia i suoi punti cardinali sono — santificarsi giovando al prossimo, specialmente ai poveri ed agli infermi — amore alla povertà ed al lavoro.

Il numero delle educande è di 60 circa. Pagano L. n. 120 ogni semestre anticipato, oltre ad un fondo per le spese occorrenti di bucato, medico, medicinali, libri, carta ecc.

Insegnamento — leggere, scrivere, calligrafia, elementi di grammatica italiana, geografia, aritmetica, fare un racconto, comporre una lettera.

Lavorare in biancheria d'ogni genere, anche all'inglese; ricamare in seta, in bianco ed in lana; farsi le proprie vesti, le calze, e diversi altri lavori.

Coll'aumento alla pensione suddetta di L. n. 5 per mese, ogni educanda ha diritto alla scuola di lingua francese.

Le case dell'istituto, oltre a quella di Chiavari che è la matrice, sono 7: Spezia, Camogli, Celle, Triora, Ventimiglia, Novi, Bobbio.

Il numero delle maestre, o monache, in tutte è di 66 circa.

Utilissimo sarebbe questo istituto specialmente per la sua destinazione che è quella di dedicarsi alla cura degli infermi e dei carcerati, ed all'educazione delle fanciulle, e tanto più che le monache non hanno voti perpetui; ma il sistema che ne regola l'insieme non è certo consentaneo all'odierno progresso, mentre per quanta parte vogliasi concedere ai principii ed istruzione religiosa, dovrebbesi pure riflettere che l'uomo è anche destinato a vivere in società.

Dall'unito specchio si puonno conoscere tutte le Opere pie della Provincia, i loro mezzi, e la loro destinazione.

CENNI SULL'AGRICOLTURA DELLA PROVINCIA DI CHIAVARI.

La Provincia di Chiavari la più popolata ed estesa fra le Liguri Provincie, dopo quella di Genova, assai poco si differenzia da queste per le sue condizioni fisiche, telluriche ed agronomiche. Posta sotto la stessa latitudine, sotto lo stesso cielo limpido e vago, lungo una spiaggia contornata di monti, la cui catena gradatamente elevata si prolunga sino alle vette degli Apennini, presenta la stessa divisione di zone, distinte fra loro da un aspetto tanto diverso, e da una propria coltura.

La prima, non maggiore in larghezza di sei miglia, fertile di quasi tutte le produzioni privilegiate dell'Italia meridionale, diciamo marittima, perchè prospetta il mare col quale confina. In questa si osservano gli olezzanti giardini d'arancio, i frutteti, i vigneti cinti di mura, le siepi d'agave americana, e persino la palma la quale se non matura i suoi frutti, almeno non ci niega la superba e pregiata sua fronda. Ma suo stemma principale è l'olivo, che dalle falde sino alle cime dei colli e dei monti per successiva serie di zolle declivi sorrette da muriciuoli di pietra tappezzati di erbe, innalza la verdeggiante chioma, e convive in fratellanza perfetta colle viti colle frutta e colle ortaglie. L'altra zona è più vasta, più agreste, e di più severo aspetto. Comprende questa la la sommità dei monti, le parti più interne e settentrionali colle sue valli, i suoi burroni. È dessa occupata da castagni, da faggi, roveri e cerri, e finalmente da gerbidi, che attendono ancora la mano industre dell'uomo che li volga ad utile fecondità.

Dell'Olivo.

Il suolo montagnoso della Liguria conta tre epoche distinte di esistenza. La prima selvaggia, quando dalle vette dei monti

sino al mare si stendevano fitte selve di abeti, di roveri, e piante boschive; la seconda che accenna ad una prima coltura, quando alle ghiande e ai frutti acerbi e silvestri furono sostituiti i castagni; la terza infine che tocca ai secoli posteriori, quando gran parte dei castagni venne rimpiazzata dagli olivi.

Non è tanto facile determinare con esattezza la data della introduzione dell'olivo fra noi, ma sembra che la Liguria fosse l'ultima tra le regioni d' Italia a possederlo. L'olivo è pianta che rifugge da un suolo boschivo, non fecondato da un' operosa coltura. Finchè la Liguria ci vien descritta qual selva continua impenetrabile agli eserciti Romani, come poteva l'olivo avervi ottenuto vera e stabil dimora, non presentando dessa nè un suolo, nè un clima adatti alla sua vegetazione? Ma poichè venne assoggettata alla dominazione Romana, fornita di colonie, di municipii, di strade, di ponti, legionaria dell' impero, patria di alcuni Cesari, non tardò certamente a partecipare agli usi e alla coltura delle fertili regioni del Lazio. Allora l'olivo potè occupare le più calde e felici esposizioni della Liguria marittima, e per vari secoli prosperarvi e propagarvisi.

Le incursioni dei Longobardi e dei Saraceni nel sesto e settimo secolo avendo devastata tutta quanta la Liguria, e costretti gli abitanti a chiudersi in paesi murati, il deperimento della popolazione e dell' agricoltura divenne fatale all'albero olifero, nemico della barbarie, e compagno indivisibile dell' incivilimento. Infatti all' arrivo di Carlo Magno in Italia si trova l' olivo presso che scomparso dalla Liguria, e ancora dopo il 1600 il Vescovo di Nebbio descrivendo lo stato della ligure coltura dal Varo sino alla Magra, non fa menzione dell' olivo nella Riviera occidentale se non quando parla delle fertili valli di Oneglia, e del Maro. Passando quindi alla orientale, dopo avere accennato la quantità dei castagni nelle tre valli Fontanabona, Sturla e Graveglia, e i vaghi orti di Chiavari, s' intrattiene a tessere encomi alla ferace

penisola di Sestri a levante coperta d' olivi, di vigne e di orti bellissimi. Prosegue celebrando il piano di Sestri, il tratto sino alla Riva, e il circondario di S. Michele così fertili di olio, che ne veniva provvista notabile quantità per le vie di Castiglione e Varese al consumo della prossima Lombardia. Ma per quanto l'economia olearia potesse trovarsi nella sua infanzia nelle altre regioni marittime così dell' una che dell' altra Riviera, è assai probabile che l'olivo non fosse tanto straniero a Lavagna che ha dato il nome in questa Riviera ad una celebre specie la più coltivata e preziosa, nè a Rapallo dove il Bracelli sullo scorcio del secolo decimosesto indicava la coltura dell'olivo e quella del pari degli agrumi siccome molto avanzate e fiorenti. Certo il gelo fortissimo del 1494 (che congelò il mare nella darsina di Genova) dovette essere così fatale agli olivi da cagionarne la distruzione in alcune località, e da ridurre in altre a limiti assai ristretti la sua esistenza. Ma dopo quell' epoca infausta se n' è di nuovo a poco a poco propagata e diffusa la coltivazione, e l' incarimento dell'olio, che dovette derivare dalla sua scarsezza, fu stimolo a promuoverla. Da quell' epoca iu poi l' olivo venne moltiplicandosi a carico delle boscaglie, dei castagneti, e delle stesse viti. La pace d' Acquisgrana avendo aperto la via del nord della Europa alle produzioni del mezzogiorno, il prezzo dell' olio solito a contenersi tra le lire 25 e le 40 il barile, in poco tempo potè raddoppiarsi, e salire dalle 50 alle 80. Intanto l' importazione manteneva a vil prezzo in Liguria i vini forestieri non soggetti a verun dazio, onde anche per tal riguardo la coltura dell' olivo otteneva facile preferenza su quella della vite. Ma quando venne aggregata la Liguria al Piemonte le sorti mutarono, e i dazi protettori del vino elevandone il prezzo, promossero grandemente le piantagioni delle viti, Onde non pochi oliveti posti in terreni bassi e in condizioni di suolo e di esposizione non troppo favorevoli, furono a nostri tempi distrutti, e convertiti in vigneti. La notabile diminuzione dei dazi del vino adottata recentemente

dal Governo coll'idea di favorire il commercio e l'esportazione dell'olio, mentre porrà un limite alla coltivazione della vite, non può a meno di promnovere di nuovo quella dell'olivo.

Nella Riviera orientale Chiavari è la Provincia più abbondante d'olio, ed in ciò non cede il primato se non a quelle di Oneglia e S. Remo nella occidentale.

La specie più diffusa e pregiata è la *lavagnina*, identica affatto alla *taggiasca*, conosciuta più generalmente sotto il nome di *giuggiolina* dalla somiglianza dell'albero al giuggiolo. Si distingue pel suo *fiore* prolisso che imita un piccolo raspo di uva, ciò che rende prolungati i peduncoli dei frutti che sono allungati e simili alla giuggiola. D'ordinario le olive non maturano tutte ad un tempo, e sonvene di quelle che si mantengono rossette e vaje per tutto il verno. In tal caso il rosso vinoso ingiallisce in primavera per annerire in estate. Il *nocciuolo* segue, per la lunghezza, la estensione del frutto, meno che suol essere alquanto arcato da una parte, e gibboso verso la cima che termina in acutissima punta. Foglie di mezzana lunghezza, più larghe all'apice (inciso spesso in forma di cuore) che verso la base, elittiche in tutta la loro lunghezza, cartilaginose, lisce, d'un verde pallidissimo nella germinazione, brillanti snlla faccia superiore, bianchiccie al di sotto, con solcatura impercettibile nel mezzo, inserite ad angolo quasi retto: rami capricciosi, spesso coperti di tuberosità, ed a lunghi virgulti pendenti, fusto noderoso, talvolta scannalato.

Havvi inoltre la *pignola* ossia la *papillare* dalla figura del frutto; la *razzola* ossia *radiola pendolina*; l'*olivastro*, detto *mattara* a Rapallo, ossia *piramidale*, molto frequente nella parte orientale della Provincia di Genova. Si trova presso di noi nelle esposizioni più fredde e ventose, avendo la proprietà di resistere più d'ogni altra specie così al freddo che al vento. Si cuopre quasi ogni anno di frutto, che matura assai presto, ma produce un olio di qualita inferiore, e meno abbondante.

Molto più rare sono l'*albina*, la *mortellina*, alcune varietà della *grappolosa*, la *rossetta*, la *cimbiforme*, la *floscetta*, la *fischiettara*, le *colombaie*, l'*elcina* e le *spagnuole*, il cui frutto grosso e polposo si conserva addobbato nell'olio. Non essendo adottati nella Provincia i vivai per mezzo di semi, l'*olivo selvatico* e il *franco* ne sono affatto sbanditi.

Gli olivi si propagano in due modi, o esportando dalla ceppaia le giovani propagini che sorgono da quella, ovvero piantando in buon divelto teneri ramoscelli d'olivo, che non tardano a barbicarsi, e a mettere rigogliosi virgulti. Allorchè dopo sei o sette anni hanno acquistato la conveniente crescenza, si estraggono e si trapiantano nel luogo lor destinato. Il proprietario che manca di proprio piantatoio, trova sempre ad acquistare a modico prezzo da coloro che ne fanno smercio. I piantatoi si praticano in terreni rotti e dissodati di fresco, e bene scassati, preferendosi in ciò i boschivi, sassosi, volti al nord, per uniformarsi a quel canone agrario che prescrive nelle piantagioni degli alberi scegliersi sempre i derivati da luoghi deteriori e meno feraci, onde trapiantandoli provino il benefizio delle migliorate condizioni.

Si usa ancora, dovendo olivare terreni nuovi, il piantar grossi rami d'olivo detti *pascioni*, i quali non si rimuovono dal posto, ma vi tengono stabile dimora. Questo metodo è più economico, e in molti casi può meritare la preferenza.

Poco si conosce il metodo adottato in Toscana di piantar gli *ovoli*, tanto commendato da Pier Vettori, e da altri, nè si praticano semenzai di olivi per la tardità della crescenza, quantunque in generale si riconosca che un tal metodo sarebbe da anteporsi ad ogni altro, e fornirebbe piante più vigorose, più gigantesche, di maggior durata, meno sensibili al freddo ed alle intemperie.

L'agro Rapallese ha il merito di avere il primo in Liguria insegnato questo metodo, che però si trova descritto in Catone, e negli antichi scrittori di agraria. I molti vantaggi che presenta, ormai confermati dall'esperienza, lo hanno presto diffuso

e fatto adottare nelle vicine Provincie, compreso in quelle della Riviera occidentale. Un tal metodo rende poco frequente e quasi disusato l'innesto degli olivi, giacchè è facile ed ovvio al contadino dovendo far piantatoi il procurarsi le giovani talee da porre nel suo divelto, scegliendole fra le piante migliori, e che appartengono alla specie più generalmente apprezzata.

L' innesto si adopera qualche volta negli oliveti delle più calde esposizioni per togliere o diminuire la soverchia quantità d'olivastri che vi son framisti, i quali danno un olio più denso, più colorito, e in minor copia delle altre specie. Non così nei terreni molto elevati od esposti al vento ed al freddo, dove l' olivastro vuol essere preferito, e dove abbonda di fatti.

L' innesto si fa in primavera avanzata, a gemma o a corona tra la cortecca e l'alburno. Nella Provincia è meritamente proscritto per l'olivo l' innesto a spacco od a cuneo, tanto usitato in Liguria per gli alberi da frutta.

La coltura 'promiscua della Provincia Chiavarese associa ben spesso agli olivi le viti, i fichi, ed ogni altro albero fruttifero. Inoltre gli oliveti vengono non meno d'ogni altro terreno seminati col solito avvicendamento un anno a grano, l'altro a fave, a patate, ed in alcune poche località persino a meliga.

Allorchè si forma un coltivato in sito montuoso, con utile accorgimento si usa di piantarlo, nel mezzo, ad olivi, e il ciglione del muriciuolo che sostiene il divelto si contorna di maglioli posti a molta vicinanza tra loro. Questi in breve tempo si ricoprono di rigogliosi pampini, e rallegrano il colono con ubertoso raccolto di uve. Intanto dopo il lasso di otto o dieci anni le olivelle che sono più lente al crescere ed al fruttificare, hanno raggiunto una sufficiente altezza, e cominciano a produrre. Allora la vite sottoposta si trova aver percorso l' intiero periodo della breve sua vita, già è vecchia, e deperisce. Le radici degli olivi avendo invaso d' ogni intorno l'estensione del coltivato, questi spandendo

ed inclinando la frondosa lor chioma vanno a coprire ed occupare il sito prima riservato alla vite, la quale morendo non vien più sostituita, e cede per sempre il posto al suo coetaneo di lei più robusto e longevo.

Per quante obbiezioni si possano muovere contro la promiscuità della nostra coltura, la Provincia per certo non ha di che pentirsene. Un oliveto di non molte ettare, ove sia corredato da un piccolo bosco di castagni, basta ad alimentare un' intiera famiglia di villici, ossia che paghino il fitto del podere in danaro, o che partecipino col padrone al prodotto dell'olio e del vino; meglio poi se il contadino è il proprietario e il coltivatore ad un tempo del poderetto. Senza tale coltura l'emigrazione già per sè stessa rilevante, si sarebbe moltiplicata, e la classe dei coloni come quella dei proprietari avrebbe dovuto soggiacere a gravissime sciagure.

L'olivo è pianta che richiede d'essere carezzata con molta e diligente coltura, e provvista largamente d' ingrassi. Fra noi gli oliveti che si trovano abbandonati alle sole concimature del colono, il quale ingrassando i terreni mira sempre di preferenza ai seminati, dànno ben scarso prodotto. Quanto valgano i copiosi e periodici ingrassi alla prosperità e fecondità degli olivi, il dimostra il basso Ponente co' suoi alberi giganteschi e prolifici. La Provincia di Chiavari non potrebbe perfezionare altrimenti la coltura degli oliveti che studiandosi di accrescere la quantità dei concimi. Stabilire in determinate località prati naturali, aumentare il numero del grosso bestiame, e promuovere con tutti i mezzi possibili l' imboschimento, ove si risolve ogni importante quistione della nostra agricoltura, ci sembrano questi i mezzi più efficaci a conseguire lo scopo che dobbiamo proporci, e che basterebbe in pochi anni a raddoppiare la prosperità e il prodotto dei nostri oliveti.

Il Ligure coltivatore è piuttosto parco nel taglio e nella potatura dell'olivo, che limita ordinariamente alla recisione dei rami pregiudicati ed infermi; ma in generale il tagliare

la vecchia fronda deteriorata ed intristita, come mezzo di alleviare e di rinforzare l'olivo quando è spossato, non è praticato che dai più diligenti ed esperti, i quali non ignorano che una moderata e ben diretta ripolitura della pianta equivale in certi oliveti ad una copiosa concimatura. Ad ogni modo tra noi non mancano coloni che spinti dall'avidità o dal bisogno di legna largheggiano soverchiamente nel taglio e nella potatura con gran pregiudizio degli olivi.

La patologia dell'olivo come quella di tutti i vegetali si trova ancora nella sua infanzia. Molte sono le infermità a cui va soggetto l'olivo nella Provincia per causa delle intemperie, dei soverchi alidori, delle pioggie continue, dell'umidità dell'atmosfera, per le violenze dei venti, e soprattutto pel gelo. In generale nei nostri terreni leggieri, ben scassati e declivi l'olivo si mantiene prospero e sano. Però non è straniero alla lupa così generale che locale, alla carie, alla necrosi, e al malore che con nome vernacolo chiamiamo *gutta*. Questa attacca le radici, ed è costituita da una vera idrope delle medesime. Causa frequente di tale infermità sono i terreni umidi, acquitrinosi, e dove le acque facilmente ristagnano. Proviene eziandio dall'uso riprovevole di piantar gli olivi troppo al fondo. Il coltivatore vi appresta gli opportuni rimedi, ora coll'aprire nuovi scoli alle acque che s'infiltrano nel terreno, ora scalzando la pianta a certa profondità; e contro la lupa e la carie adopera il ferro, unico mezzo di preservare da certa morte l'olivo che n'è infetto.

Si vorrebbe che l'armamentario del nostro contadino fosse meglio provvisto dei necessari istrumenti, sebbene d'ordinario non manchi dei principali, e gioverebbe assai alla prosperità dell'oliveto che il padrone venisse in aiuto del colono per l'acquisto di quegli arnesi che si richiedono a diligente coltivatore.

Inoltre l'olivo ha nemici più o meno terribili in varie generazioni d'insetti. Altri sono infesti alla pianta ed ai rami, altri al frutto soltanto. Fra noi non recano danni gravissimi

nè il pidocchio, nè il psillo, nè la tignuola dell'olivo; ma non è a dire altrettanto della mosca (*dacus oleæ*) che ad ogni biennio ne invade e devasta il raccolto. Colla punta dello abdome perforando l'oliva vi deposita dentro le sue uova. La larva ne divora e distrugge più o meno la polpa, indi passa allo stato di crisalide. Questa successione si ripete almeno tre volte dall'epoca della formazione dell'oliva sino alla sua raccolta o caduta. L'olio che se ne ricava oltre di essere molto più scarso, si mostra meno limpido e perfetto, più facile a viziarsi, e di men grato sapore. Finora noi conosciamo assai poco la storia della mosca dell'oliva, non sappiamo se sia coetanea all'introduzione e propagazione della pianta, od a qual'epoca risalga la sua prima comparsa. Neppur ci son note abbastanza le sue abitudini. Egli è certo che vi hanno dei periodi segnalati per le devastazioni che la mosca arreca al raccolto delle olive, mentre si citano serie di anni nei quali i suoi guasti furono quasi nulli, e non avvertiti. Quando le stagioni decorrono regolarmente, le annate e raccolte assumono anch'esse un corso più regolare, per modo che ad un'annata scarsa ne succede con vicenda costante una piena e viceversa. E siccome d'ordinario il verme affetta l'annata scarsa, lasciando immune la piena, ne avviene che i suoi danni allora siano appena sensibili. Ma tosto che per qualsivoglia causa l'ordine naturale delle annate s'inverte, e l'albero si volge a produrre nell'anno in cui doveva riposare, impiegando in una nuova raccolta quei succhi e quegli umori che erano destinati alla maturazione della precedente, allora il verme, a meno che non sia contrariato da freddi precoci e dalle condizioni atmosferiche, mena gran scempio e rovina, e i suoi guasti non hanno termine che colla distruzione del frutto. Nell'anno appresso la pianta esausta dalla sovrabbondante produzione riposa, e porta appena pochissimo frutto. Intanto l'albero rifatto di sughi e di forze vegetative prepara ed elabora una copiosa raccolta, riservata preda del verme devastatore. Ciò fatalmente si continua talvolta per una serie

più o meno lunga d'anni, ma la natura dopo un certo periodo riprende il suo corso ordinario, e in tal modo limita di nuovo i danni del verme; l'attuale in corso ne sarà esente, e se non avesse fallito alle nostre speranze, e ci fosse promettitore di copioso frutto non ci farebbe fin d'ora temere pel 1854 i guasti dell'insetto nemico.

Sebbene non manchino nella Provincia alcune ristrette località dove il verme apparisca quasi ogni anno, non abbiamo memoria di due successive e non interrotte invasioni del medesimo. Risulta da un'antica osservazione che in generale la sua comparsa coincide sempre cogli anni di numero pari. Un tal fatto prova per lo meno una relazione costante tra l'esistenza del verme e la natura dell'albero che lo alimenta,

L'unico mezzo riconosciuto di qualche efficacia per diminuire i guasti della mosca consiste a parer nostro nell'anticipare sempre il raccolto delle olive ogniqualvolta questa lo invade. Oltrechè in tal guisa si ottiene sovente un maggior prodotto dalle olive non ancor degradate dall'insetto; un tal metodo ha pure il vantaggio di disporre la pianta ad una più copiosa fioritura per l'anno avvenire, e di rendere più completo ed ubertoso il successivo raccolto. Questa usanza comincia ad attecchire nella Provincia, ed è a sperare, che quando ne saranno meglio compresi i vantaggi, e verrà più generalmente adottata, si avranno limitati di molto i danni che così spesso lamentiamo per colpa del verme.

Nella raccolta delle olive si distinguono due epoche diverse, cioè si raccolgono quelle che spontaneamente e per qualsivoglia causa cadono dalla pianta mature od immature, purchè contengano di già in qualche copia la sostanza oleosa, ovvero si fa l'abbacchiatura della pianta quando si giudicano pervenute a sufficiente maturità. La prima si eseguisce nei mesi di ottobre, novembre, dicembre e seguenti; la seconda si protrae quasi sempre a primavera avanzata, e talvolta sino ai principii dell'estate se il frutto si mantiene alla pianta, s'è copioso e non guasto, Che se invece le olive che rimangono

alla pianta si mostrano rare, il contadino non attende che siano tutte annerite e mature, ma ne anticipa la raccolta, con l'idea di sottrarle così allo sperpero proveniente dalle pioggie, dalle rapine degli uccelli, dalla voracità degli insetti, ed inoltre colla speranza di disporre la pianta ad una più abbondante fioritura per l'anno successivo.

In generale non si considerano mature le olive se non quando siano divenute nere affatto, e si crede che quanto più ne viene ritardata la raccolta si aumenti in essa la quantità della materia oleosa. L'abbacchiatura si eseguisce battendo e scuotendo la pianta con pertichini o canne in modo da offenderle il meno possibile. La barbarie di questo metodo riprovato dagli agronomi di tutte le età, e principalmente dagli antichi, è confessata da ognuno, ma nondimeno trova troppo facile scusa nelle difficoltà che presenta la pianta, non offrendo appoggio alle scale ordinarie, nel declivio dei terreni, e simili. Ma i più accurati quando si propongono di preparare certa quantità d'olio squisito, usano di scuotere alquanto la pianta, e di raccogliere in tele sottoposte, e sollevate da terra, tutte quelle olive che la scossa moderata distacca dall'albero. Queste si mandano immediatamente al frantoio, e si torchiano a freddo, ottenendosi in tal modo olio soprafino e perfetto.

La promiscua coltura, l'estrema divisione delle proprietà nella Provincia di Chiavari, e la moltiplicità dei frantoi che ne è la conseguenza, sono gli ostacoli principali che impediscono e ritardano in generale il perfezionamento della fabbricazione degli olii. Non già che dessa non abbia progredito moltissimo in questi ultimi tempi, massimamente presso i proprietari di più vasti oliveti, ma siccome ogni picciol podere qui ha proprio frantoio, diviene impossibile che tutte le olive si mandino al torchio fresche e non alterate. L'estrazione dell'olio è opera finora di molto tempo, e di non poca fatica, nè certo si ama di metter mano al frantoio ad ogni minima quantità di olive raccolte. Mentre il contadino

attende che il picciolo oliveto gli fornisca copia sufficiente di frutto da sottoporre a frantoio, si fan rancide le olive raccolte, e l'olio che se ne ottiene non è più perfetto: si aggiunge che il contadino per non portar pregiudizio ai seminati, finchè sono nella prima vegetazione, spesso differisce di troppo a raccogliere le olive cadute dalle piante, e lascia che intanto imputridiscano e si guastino a terra. Egli è perciò che i nostri olii in paragone di squisitezza son vinti da quelli del basso ponente, e sebbene non manchino tra noi proprietarii accuratissimi e intelligenti che fabbricano olii nientemeno fini e perfetti di quelli dell'altra Riviera, non si può dire altrettanto dei nostri olii in generale.

I frantoi ed i torchi usati nella Provincia non son punto diversi da quelli che si adoperano nelle altre regioni della Liguria (1). Per quanto siano stati proposti e inventati diversi ordigni per separare con prestezza, facilità e precisione la polpa delle olive dall'osso, finora non ne fu indicato alcuno che riunisse i pregi desiderati. L'invenzione di uno spolpa-olive adottabile, che ci esimesse dal sottoporre alla mola le olive, e di frangere gli ossi e le mandorle in essi contenute, dovrebbesi accettare come un vero perfezionamento dell'arte olearia.

L'usanza di fabbricar gli olii a freddo, senza che le olive provino l'azione del fuoco, si diffonde e piglia campo per la fabbricazione degli olii fini; per gli altri si ricorre al fuoco ed all'acqua bollente.

Appena sul principio del secolo attuale vennero introdotti nella Provincia i lavatoi, nei quali si estrae dalla sansa sottoposta a ripetute lavature un olio di qualità inferiore. Da alcuni si dà colpa dell'eccessiva moltiplicazione del verme all'agglomeramento della sansa e della feccia per opera dei lavatoi. Una tale opinione è ben lontana dall'essere dimostrata. D'altronde non è certamente l'olivo la sola pianta che ai nostri giorni sia fatta bersaglio alle ingiurie ed ai guasti del verme distruggitore, giacchè infinite generazioni d'insetti

(1) In alcune Provincie della Riviera occidentale il frantoio o macina vien mossa a forza d'acqua o di animali.

diversi hanno invaso in modo straordinario e fatale tutte le nostre campagne, e minacciano di sterminare gli alberi fruttiferi, non risparmiando le stesse piante più silvestri e boschive.

L'olio si conserva dai proprietari e dai negozianti in vasi di terra di varie grandezze; ma le grandi quantità si ripongono in tinelli o truogoli fatti di lastroni di ardesia. Questi contengono da 20 a 60 barili, ossia dai 13 ai 39 ettolitri.

La quantità annua di olio che si raccoglie nella Provincia di Chiavari si fa ascendere a 25,000 ettolitri.

Della Viticoltura.

Sembra che l'introduzione della vite abbia preceduto l'olivo tanto in questa che nelle altre Liguri Provincie. Infatti per per quanto la vite prediligga i luoghi colti e solatii, la sua esistenza non è condizionata a quel grado di temperatura e di avanzata coltivazione che esige l'olivo. Egli è perciò che la vite deve aver ritrovato nella Liguria ancor selvaggia e boscosa sufficienti ragioni di vita molto prima del delicato albero di Minerva.

La sinonimia delle liguri viti, come quella di tutti i paesi vinicoli, riesce quasi impossibile, moltissime essendo le qualità dei vigneti coltivati, conosciuti d'altronde con nomi vernacoli variabilissimi da luoghi a luoghi anche a poca distanza tra loro.

La maggior parte delle uve della Provincia appartengono alle bianche, e questo è un argomento di più per stabilire l'originaria derivazione dei nostri vitigni dalla vicina Toscana.

Nella Provincia di Chiavari si distinguono due sistemi diversi di coltivare la vite. Quello dei colli a pergolati o filari, e quella dei piani ove si appoggia e s' innalza sui pioppi.

Nelle colline la vite si propaga d'ordinario con maglioli che si piantano in un solco ben scavato e ben smosso, collocandoli a varia distanza tra loro secondo l'altezza e lo sviluppo che si vuol dare alla vite medesima. Negli anni successivi si dispone a pergolati o filari sostenuti da pali legati insieme trasversalmente da canne, o da legni segati più volte nella loro lunghezza. Nelle pianure come anche nelle valli, e in certe colline basse e uliginose si propaga invece con barbatelle di tre o quattro anni, che si estraggono dal piantatoio. Si scava una fossa della profondità di un metro circa, larga due, e lunga poco più, onde il terreno sia ben smosso d'ogni intorno, Colla vanga se ne rivolge il fondo senza esportarne il terreno, poi si appiana, vi si adagiano comunemente tre barbatelle insieme riunite, che si appoggiano e legano ad un piantone di pioppo o di salcio posto ad una delle estremità della fossa. Si ha sempre l'avvertenza di spiegare bene in questa le radici delle viti, indi si cuoprono leggiermente di terriccio, e si concimano con ingrasso di stalla, aggiungendovi fascine o arbusti di bosco, o rami di ontano, o tralci secchi di vite. Finalmente si ricolma col terreno rimosso. Le fosse si stabiliscono per lo più alla distanza di quattro metri circa l'una dall' altra, ma in ciò prevale ben spesso il capriccio, nè si usa di disporre le fosse in ordine e simetria, ma si pianta a vanvera ove si trova spazio sufficiente da porvi un albero.

Le viti maritate in tal guisa ai pioppi, ai salci, agli olmi, agli oppi o ad un' altra pianta qualunque, crescono e s' innalzano insieme con queste. Che se avviene che l' alberello sia più tardo a svilupparsi, la vite co' suoi rigogliosi tralci lo cinge d' ogni intorno, e lo opprime. Allora il contadino lo toglie, e appostando nel podere un sostegno più adulto e gagliardo che possa meglio convenire alla vigoria della lussureggiante vite, lo estrae a viva forza, e lo trapianta vicino ad essa, indi sopra i suoi rami corica e dispone i lunghi e numerosi di lei tralci. Se invece le giovani viti

vengono sopravanzate ed oppresse dalla crescente mole dell'alberello, tocca a lui a sloggiare, e si sostituisce una pianta più piccola e proporzionata alle stesse.

Nè questo modo si tiene soltanto coi teneri e giovani arboscelli, ma altresì coi pioppi già adulti e giganteschi, dei quali si va in cerca quando non li fornisce il podere, e si comprano, secondo la portata, fin 6 a 10 franchi ciascuno. Una tale operazione richiede un' intiera giornata di lavoro, e il concorso dei vicini, che si prestano sempre gratuiti. Si estrae l'albero dal luogo scavandogli una gran fossa d' intorno, e in modo da rispettare possibilmente il maggior numero delle radici, si atterra legandolo con corde e con ordigni, poi a stento sulle spalle di dieci o dodici fra più nerboruti della villa si trasporta e si colloca nella fossa preparata a riceverlo. Sopra d' uno stesso albero il contadino riunisce spesso più viti, e non è raro di trovar alberi nei piani più feraci dai quali si vendemmiano 100, 200 e fin 250 chiilogrammi di uve.

Queste sistema di coltivazione presenta non pochi vantaggi: esime il proprietario dalla spesa del legname per la manutenzione della vite, fornisce legna in gran copia al contadino che ne scarseggia, oltre ciò rami per uso dei vigneti delle colline, e foglia di pioppo in abbondanza che serve ad alimentare il bestiame nella stagione invernale. Ha l' inconveniente di adombrar troppo il terreno, e di pregiudicare al raccolto delle sementi. Finchè i prezzi dei vini si mantennero elevati, la rendita delle pianure, per la gran quantità d' uve di cui sono produttrici, sorpassava quella dei migliori oliveti; ma il ribassamento sensibile dei vini, che dovrà essere la conseguenza della inevitabile diminuzione dei dazi, potrà in avvenire consigliare a più d' un proprietario una radicale riforma di questa singolare coltura. La feracità naturale delle Chiavaresi pianure, accresciuta dalle irrigazioni alle quali molto opportunamente si presta la nostra bella Fiumana, deve invitarci a convertire a prati naturali una porzione dei

piani, e in un'altra sostituire con ordine migliore i gelsi ai pioppi, ed aumentare così la rendita delle seminagioni.

La potatura della vite si fa nei mesi di febbraio e marzo, e talvolta anche in autunno; in maggio e giugno si allegerisce di rami, in agosto si sfronda adoperando a foraggio le foglie.

Da alcuni anni il verme *pyralus vitana* ha cominciato a danneggiare i vigneti del Comune di Lavagna e del Mandamento di Sestri. Sembra che il malefico insetto prediligga le esposizioni più calde e meridionali.

La Provincia ha sofferti danni incalcolabili dalla crittogama che da tre anni successivi affligge i nostri vigneti. L'epidemia in questo triennio ha palesato una progressiva intensità per modo che nell' anno corrente distrusse appieno il raccolto del vino. Nelle pianure singolarmente la malattia spiegò la massima violenza, e gran parte delle viti, massime le più adulte ed annose, che dopo i primi attacchi si mostravano poco meno prosperose di prima, ora si vedono molto intristite, e deperiscono palesemente. Se il malo influsso persiste ne è facile il pronosticare la distruzione dei nostri vigneti.

L'arte di fare i vini non ha molto progredito fra noi, sebbene l'uso dei tini chiusi venisse introdotto già da gran tempo. Molti usano tuttavia di lasciare i tini scoperti, ovvero di coprirli con foglie, con tele e simili.

L'epoca della vendemmia non essendo regolata da legge le uve si raccolgono quando il proprietario le giudica pervenute a sufficiente maturità, la quale anticipa più o meno secondo l'esposizione, la natura del suolo, la qualità dei ceppi e la stagione corrente. D'ordinario si comincia la vendemmia dal 10 al 20 settembre, e si protrae (nelle pianure) sino alla fine di ottobre. In generale non si pratica alcuna scelta o separazione di uve, salvo delle guaste, pregiudicate o immature, colle quali si fa un vino a parte.

Non si sgranano le uve se non quando voglionsi vini veramente squisiti, che si preparano sempre in poca quantità. Pei vini ordinari si toglie alle uve una parte del graspo,

secondo che questo è più o meno carnoso e consistente. In ciò non si hanno norme costanti, ma i più diligenti, e coloro che fanno vini meno aspri e più dilicati abbondano piuttosto nella sgranellatura, e nell'eliminare gran parte del graspo.

Raccolte e rimondate le uve si pongono tosto nel tino, e si pigiano per lo più da uomini che vi entrano dentro, e le pestano coi piedi. Altri invece adoprano stanghe e travicelli, ma la pigiatura in generale è quasi mai completa, nè si acccorda la dovuta importanza alla liquidità dei mosti, senza che non si può ottenere una fermentazione pronta, abbastanza attiva ed uniforme.

La svinatura si eseguisce nei mesi di novembre e dicembre, più presto pei vini dei colli, più tardi per quelli di pianure, la quale si fa ordinariamente in gennaio ed anche in febbraio. I primi si distinguono dai secondi per maggior forza, per colore più carico, e il proprietario ne procura subito la vendita', ovvero li travasa per venderli più tardi. I vini di piano si travasano, e non si vendono che nella state, e questo tratto di tempo è necessario onde raggiungano la loro perfezione, e riescano meno aspri e disagradevoli al gusto. Ciò si deve attribuire alla lenta fermentazione che concepiscono nelle botti, mercè cui si depurano, e diventano più durevoli e sani.

Eseguita la svinatura, e separato il vino limpido da quello torbido che esce sull' ultimo, si torchiano le vinacce, dalle quali si ottiene il vin torto, che si distingue per la sua densità, e pel suo sapore particolare.

Ogni 120 litri di vino limpido se ne hanno 30 di torto o poco più. I contadini aggiungendo acqua alle vinacce così torchiate, e sottoponendole a nuova fermentazione, preparano un vinello o acquarello che serve di gradita ed innocente bevanda ai medesimi durante l'inverno.

I nostri mosti sono ricchi di acido malico e tartarico, di sali, di fermento, e di parte estrattiva, scarseggiano in generale di sostanza zuccherina. Perciò non si usa di sottoporre i vini alla distillazione per ricavarne alcool; non reggono a

lunghi viaggi di mare, nè si conservano oltre i tre o quattro anni. Sono piuttosto aspretti, leggieri, limpidi e sani, e queste ultime doti li fanno ricercati dai Genovesi, massimamente in estate, e da molti preferire ai vini più alcoolici, coi quali sostengono la concorrenza dei prezzi.

Se i nostri vini ordinari son deboli, e vinti al confronto dai più generosi del Piemonte e forestieri, non è a dire altrettanto dei vini squisiti che si preparano in non grande quantità, colle dovute diligenze, e colla scelta accurata delle uve, procurando alle medesime una più avanzata maturazione, sgranandole e ponendole a fermentare in recipienti chiusi ermeticamente. Il mandamento di Sestri è celebrato per la squisitezza delle sue uve. Quivi si fabbricano vini che certamente non invidiano il pregio ai più vantati e superbi tra i forestieri. Le nostre uve non mancano al certo d'aroma, e delle qualità che si richiedono pei vini migliori, e possono darne degli eccellenti ogniqualvolta abbiano raggiunto quel grado di maturazione, che aumentando la sostanza zuccherina, svapora e scema notabilmente la parte più liquida ed acida che vi predomina. Inoltre si prestano mirabilmente alla preparazione dei vini spumanti e di Sciampagna. Sarebbe a desiderarsi che si aumentasse la quantità di questi vini squisiti, e si perfezionassero i buoni metodi di prepararli. Per tal guisa le mense signorili cesserebbero di pagare il tributo umiliante a cui sono condannati dalla nostra ignoranza e trascuratezza, e i nostri vini ammessi all'onore di gareggiare coi forestieri diverrebbero un oggetto utilissimo ed importantissimo di esportazione.

Castagni.

—

Una terza parte dell' intiera superficie della Provincia è coltivata a castagni (1). Costituiscono pertanto uno dei principali prodotti del nostro suolo, e parte considerevole dell' alimento del villico di montagna. Sembra che la Liguria dalle valli e dalle falde de' suoi monti quasi fino alle creste degli Apennini fosse un tempo rivestita di densi boschi di castagni. Le successive coltivazioni della vite, dell'olivo e di altre piante fruttifere limitarono questa gran zona dalla parte marittima, e il progressivo decadimento dei bosci, originato dalle cause altrove accennate, ne ridusse di molto l' estensione dalla parte del nord più interna ed elevata.

Convien distinguere i boschi di castagni selvatici, da quelli domestici, ed innestati. I primi soltanto si possono appellare veri boschi, giacchè l' unico loro prodotto è il legno, mentre principale oggetto della coltivazione dei castagneti domestici ed innestati è il frutto. Nondimeno siccome quasi mai esiste una reale separazione di luogo tra questi e quelli, ma si vedono promiscuamente nello stesso castagneto i selvatici appresso ai domestici, si comprendono tutti sotto la stessa denominazione di boschi.

Varia immensamente la produzione dei diversi castagneti secondo il grado di loro prosperità e coltura. Un ettara piantata di castagni produce ordinariamente da 450 a 500, e da

(2) L' annuario Economico-Statistico dell' Italia per l'anno 1853 pubblicato in Torino, con troppo manifesto errore fa ascendere alla microscopica estensione di 60 ettare i boschi di castagni nella Provincia Chiavarese, e a 50 ettolitri il loro prodotto in castagni. Non è questo il solo errore in cui siano stati tratti i compilatori di quel libro per altro pregievolissimo. Non possiamo a meno di avvertirlo per rivendicare alla nostra Provincia il merito d' una coltivazione così importante, che ancora un secolo innanzi formava il prodotto peincipalissimo della nostra agricoltura.

850 a 900 chilogrammi di frutto. La rendita annua di questa rileva a L. n. 100 dedotta ogni spesa.

La nostra Provincia non manca di floridi e bellissimi castagneti. Si distinguono per la loro fecondità e bellezza quelli del monte di Tolceto nel Mandamento di Lavagna, quei di Statale, dei Comuni di Lorsica e Orero nella Fontanabona, di S. Rufino di Leivi nel Mandamento di Chiavari. Ma non tutti i nostri castagneti possono pretendere all' onore di siffatto encomio, La grande quantità di rami che vengono di continuo depauperati per la cupidigia di ricavarne legna ha talmente intristito tra noi una parte dei castagneti, che ormai rassembrano vuoti e sterili deserti, e la mala usanza è tanto più riprovevole e fatale in quanto che riesce molto difficile, per non dire impossibile, il riprodurre castagneti sui gerbidi ove furono distrutti, e ciò per la difficoltà d'impedire i guasti dei seminerii e delle giovani piante, le rapine delle boscaglie, e il pascolo dei medesimi.

Le piantagioni degli ontani a cespuglio introdotte da pochi anni con felice successo in alcuni dei nostri castagneti arrecarono a questi un immenso benefizio. Nè la coltura degli ontani nei boschi di castagni è soltanto un mezzo eccellente per migliorarli e renderli più prosperi e produttivi, ma presenta altresì il vantaggio di fornire un ottimo ingrasso vegetale alla vite, agli olivi ed alle stesse seminagioni. Autore e promotore di tanto benefizio alla Provincia fu Giuseppe Canepa parroco di S. Bartolomeo di Leivi, il quale diede primo l'esempio e l'insegnamento di così utile coltura. Nè si astenne l'ottimo pievano dal consigliarla e predicarla dal pergamo, punto non curando l' invidia e la malignità de' detrattori che gli faceano rimprovero di trapassare l' ufficio del Sacerdozio, quasi che si profani il Santuario coll' insegnare le più utili e nobili istituzioni, e non piuttosto coi rei costumi, e col vile egoismo, e col cuore infetto d'ogni nefandità.

Gelsi.

La rapida diffusione dei gelsi incontrò da principio non pochi ostacoli in una Provincia la cui zona atta a simil coltura si trovava ingombrata da una ricca vegetazione di olivi, di viti, castagni ed alberi fruttiferi. Nondimeno il gelso in questi ultimi tempi venne moltiplicandosi nella Fontanabona, e più tardi nel Comune di Varese, dove servirono di modello le belle piantagioni fattevi dal sig. Gabaldoni, che vi propagò e diffuse i buoni metodi di coltivarlo. Nelle vicinanze di Chiavari e di Lavagna si osservano gelsi secolari bellissimi e giganteschi; ve ne hanno non pochi che dànno ciascuno più di tre quintali metrici di foglia. Già si vedono di frequente nelle pianure giovani gelsi, come eziandio nelle colline, di modo che la foglia di questa pianta non tarderà fra qualche tempo a diventare un prodotto importante e prezioso, specialmente se verrà meglio apprezzata l'arte di governarlo, e se i nostri contadini anzichè astiarlo e averlo in uggia, lo coltiveranno coll' amore e coll' industria conveniente alla sua utilità.

Il gelso prospera in molti dei nostri terreni, tanto nei piani che nei colli, tanto nell' interno che in riva al mare, ma prediligge le terre fresche e profonde delle valli, e dei delta dei fiumi. Il *morus alba* è quasi l' unica specie che si trovi diffusa nella Provincia. Il morettiano vi è poco conosciuto ed apprezzato, e il *morus cuculata* delle Filippine, malgrado gli elogi prodigatigli dal chiarissimo Bonafous, non acquistò credito fra noi. I contadini se ne servono per stabilire vivai ai suoi virgulti che allignano e si sviluppano assai presto. Coll' accrescimento della coltivazione del gelso si venne a poco a poco introducendo le varie specie più produttive e preziose.

I vivai o semenzai di gelsi, mezzo efficacissimo a promuoverne la coltura, sono rari e poco praticati nella Provincia. Nella valle di Fontanabona dove questa coltivazione è più diffusa, non che nel Comune di Varese si vedono semenzai di

gelsi, non però molto estesi. Il sig. marchese Rivarola da vari anni ha stabilito nella sua pianura che fronteggia la foce dell'Entella un bellissimo vivaio di gelsi, in gran parte destinati alla vendita dei richiedenti. Giova sperare che altri seguiranno l'esempio, e che diffondendosi i vivai e l'arte di stabilirli, si potranno avere ad ogni occorrenza giovani gelsi da trapiantare, vigorosi e bene allevati, e oltre ciò a prezzi facili.

Salici.

Dopo l'introduzione della fabbrica delle seggiole che presero il nome dal loro ingegnoso autore, il salice è divenuto un albero utilissimo e prezioso per la Provincia, onde se ne venne straordinariamente aumentando la coltivazione. Il consumo dei vimini si è talmente moltiplicato che non basta alle esigenze e alle incette dei compratori.

Il salice è pianta che cresce con molta facilità e prontezza in terreni freschi, presso i fiumi ed i fossi. Per piantarli si recidono i teneri rami di tre o quattro anni di varia lunghezza e diametro; si aguzzano alla loro più grossa estremità, e si collocano in buchi fatti ordinariamente con un piuolo di legno o di ferro. Nelle terre più umide e leggiere il buco si eseguisce colla stessa estremità accuminata del salcio.

I salci s'innestano in primavera ad anello o a gemma; meno usitato è il metodo d'innestarlo a corona o a picciola marza tra la corteccia e l'alburno, sebbene in alcuni casi possa meritar la preferenza. Si pretende da alcuni che il salcio abbia sofferto all'età nostra un progressivo degradamento che lo rende meno durevole di prima, e più facile a perire. Sono comuni fra i nostri villici le lagnanze contro di questo fatto, che li distoglie perfino in certe località dal fare più estese piantagioni di salci, malgrado i vantaggi pronti e considerevoli che se ne ottengono.

Essendo il salcio una pianta pregievole, e che alimenta una industria principalissima nella Provincia, merita che siano da noi studiate le cause, qualunque siano, del suo facile deperimento.

La quantità media dei vimini che s' impiegano ad ogni dozzina di seggiole si calcola dai 26 ai 27 chilogrammi. I vimini dei salici servono inoltre ad altri usi, e specialmente a legare la vite. La sua foglia fornisce un alimento eccellente al bestiame, e il legno si adopera per farne pali.

Avuto riguardo alla nessuna spesa che si richiede per le piantagioni di salici, alla prontezza con cui crescono e si sviluppano, e oltre ciò alla rendita che somministrano, si può affermare con certezza che la loro coltivazione nella Provincia supera in profitto quella di ogni altro albero, non esclusi gli olivi ed i gelsi.

Si osservano nella Provincia dei salici che dànno annualmente la rendita di 15 ai 20 franchi. Il prezzo ordinario dei vimini è di centesimi 80 a lire 1. 50 per ogni 8 chilogrammi.

Alberi fruttiferi.

Si lamenta quasi generalmente la scarsità e il deperimento degli alberi fruttiferi nella Provincia. L'aumentata coltivazione della vite, e dell' olivo ne diminuirono moltissimo il numero. Vi contribuiva inoltre la mancanza dei boschi, che furono un tempo i vivaj naturali delle piante fruttifere, dai quali i nostri padri estraevano i germogli di quegli alberi robusti e longevi che poscia sottoposti all' innesto rallegravano diverse generazioni coll'abbondanza e squisitezza dei loro frutti. Scemati i boschi, alle piante selvatiche si sostituirono nei frutteti piante venute da talee, da margotte, che hanno sempre una breve e stentata esistenza. La scarsità divenne allettamento ai furti, e questi moltiplicatisi resero odiosi al contadino, non meno che

al proprietario, gli studi, e le cure di Pomona. Ma i più veri motivi del deperimento dei nostri frutteti vogliansi riconoscere nelle irregolarità delle stagioni, nelle intemperie, e soprattutto in quelle miriadi d'insetti dei quali vedemmo a' nostri giorni infinite generazioni invadere e devastare i nostri frutteti.

Sarebbe opera che eccederebbe i limiti di questi cenni descrivere le diverse infermità, e i singoli insetti nemici particolari di ciascuna specie di frutti. Sono tra noi osservabilissimi i guasti che da vari anni arrecarono ai meli il verme suggi-legno, ed il pidocchio lanigero che attacca la corteccia delle radici, del fusto, dei rami, e le stesse foglie. Le prime ad essere affette sono sempre le piante più deboli, e inferme, che si propagano dalle talee sorgenti dalle radici. Per quanto si procuri di distruggerli, e di polirne accuratamente le piante con apposite strofinazioni, dopo alcuni giorni si riproducono con sorprendente facilità. Sembra che le unzioni oleose abbiano una decisa efficacia nel distruggere e impedire la propagazione del pidocchio lanigero suggi-scorsa. Nè si limitano ai soli indicati di sopra gli insetti che infestano il melo. Si annoverano fra questi diverse *tignuole:* la *bombice livrea*, la *comune*, la *falena brumata*, e tutte quelle larve che sotto il nome di vermi fanno cader tante mele.

I peri seguono la stessa sorte che i meli; e rari se ne vedono sani, vigorosi e prosperevoli. Fra nemici del pero si distinguono la cimice o *acanthia pygri*, il *curculio grisens*, il quale rode i teneri germogli che nascono in primavera. Inoltre è tormentato da varii bruchi o bombici, alcuni fra i quali sono comuni anche ai meli.

Il pesco oltre la *gomma*, infermità che pure spesso attacca i susini ed i prugni, va soggetto alla deformità delle foglie, malattia comunissima tra noi da qualche anno, chiamata *cloque* dai Francesi. Le foglie del pesco che n'è affetto divengono pallide passato appena il principio della loro vegetazione, si fanno gonfie, aggrinzate, e si accartocciano. Conseguenza di tal morbo sono la caduta del frutto innanzi alla sua

maturità, ed anche la morte stessa della pianta nell'anno successivo, ove non vi si appresti opportuno rimedio. Consiste questo nel togliere le folglie infette appena la malattia si manifesta, e nel recidere in autunno i rami offesi fin dove si stendono le traccie del male.

La coltura degli alberi fruttiferi per la somma facilità con cui le ferrovie mettono in comunicazione colle Provincie i grandi centri di popolazione, acquisterà una sempre maggiore importanza fra il corso di vari anni.

E siccome la zona meridionale della Provincia Chiavarese per la mitezza della sua temperatura, per la qualità e le esposizioni dei suoi terreni ha comune con le altre Liguri Provincie il privilegio di essere produttiva e copiosa d'ogni genere di frutti celebrati per la loro bellezza e squisitezza, sarà pregio dell'opera il promuovere fra noi questo ramo di industria agricola, raccomandando ai proprietari di terre atte a questa coltura la formazione di vivaj o semenzai d'ogni maniera di frutti. A tale effetto dovranno sempre preferirsi i semi delle specie e varietà più prossime al tipo selvatico, ed innestare la giovane pianta a debito tempo nei modi che meglio si affanno alla natura e alla speciale organizzazione delle medesime.

La Provincia di Chiavari abbonda di fichi che si coltivano qua e là promiscuamente cogli olivi e colle vigne. La maggior parte si mangiano secchi, così suppliscono al difetto di frumento e di meliga, e costituiscono durante l'inverno una parte dell'alimento dei villici della zona marittima.

Il pesco rifugge per sua natura dalle colline più aride e solatìe, ma abbonda nelle pianure, e nei colli dove il terreno è più fertile, fresco e profondo. Il suo innesto sul mandorlo potrebbe estenderlo nei siti più caldi ed asciutti, dove acquisterebbe maggior pregio, e qualità più squisite.

Le pianure e le colline di Sestri-Levante e di Casarza forniscono le migliori pesche. Volendo procacciarsi ottime qualità si ricorre all'innesto, il quale si eseguisce ad occhio dormiente

nel mese di agosto. Egli è questo l'innesto che meglio d'ogni altro si conviene al pesco, dovendosi proscrivere quello a spacco che troppo altera e deteriora la pianta.

Sono assai ricercate le susine dette *damaschine*, le quali seccate al sole, e preparate nei debiti modi, si conservano in scatole che si tengono in molto pregio, e si smerciano in Genova e fuori. Hanno meno polpa e volume di quelle celebratissime di Provenza, ma le vincono senza dubbio in squisitezza di gusto.

I meli ed i ciliegi sparsi più o meno in ogni terra della Provincia, abbondano singolarmente sulle montagne, e nelle regioni più settentrionali della stessa. Meno frequente vi si osserva il pero, e ancor più raro il mandorlo, sebbene vi sia favorito dal clima. Siccome i tepori di primavera non sempre sono proporzionati fra noi alla mitezza straordinaria degli inverni, la precoce fioritura da mandorlo, e le fredde pioggie di quella stagione sono causa sovente che il frutto non allega ma fallisce, onde se ne abbandona la coltura.

Lungo la spiaggia marittima, nelle vicinanze di Santa Margherita, di Chiavari, di Lavagna e di Sestri si ammira la vaga coltivazione degli agrumi, che un tempo fornivano un lucroso commercio colla Lombardia. Attualmente n'è scemato di molto il prezzo, e il gelo del 1846 - 47 ne ha piuttosto ristretta la coltura.

Le valli e i margini dei numerosi torrenti che solcano la Provincia abbondano di noci, d'una gran parte delle quali si fa smercio fuori Provincia. Meritevolissima d'encomio è poi la coltivazione dei noccioli a cespuglio (*Corylus Avellana*) che forma la prosperità del Comune di Mezzanego, e in parte di S. Colombano. Non vi è forse nella Provincia coltura più utile e proficua di questa.

Il nocciolo appartiene alla famiglia delle amentacee. Se ne distinguono quattro varietà, cioè rotonda, *tapparone*, la rossetta, o pistachina, e la lunga. Un quintale metrico di nocciole si vende da 40 ai 45 franchi. La loro produzione annua si calcola quintali metrici 2,500.

Non mancano fra noi nespoli, sorbi, lazzeruoli, e ogn'altro frutto proprio della nostra geografica posizione. Il nespolo Giapponese introdotto da pochi anni si coltiva con successo nei giardini e nelle colline più fertili e calde.

Fiori.

La coltivazione dei fiori è ancora nella sua infanzia in questa Provincia. Se ne educano pochissimi da molti per sola vaghezza e diletto, ma non si usa di farne smercio; eppure questa industria potrebbe divenire assai proficua coll'avanzare degli anni, e quando le ferrovie ci metteranno in una più facile comunicazione con Genova e Torino.

Il clima è assai opportuno fra noi a tale coltura, e si potrebbe promuoverla con molto vantaggio (1).

Ortaglie

L'ortaglia vegeta benissimo in vicinanza del mare, nelle stesse spiaggie, e vi riesce assai saporita.

La Provincia ha bellissimi orti nelle adiacenze di Chiavari, di Lavagna, di Sestri Levante, fertili di cavoli, insalate, bietole, piselli, carote, scorzonere, sparagi, seleri, carcioffi ec. Se ne fa grande smercio fuori Provincia.

Sementi.

Si calcola che si raccolga nella Provincia Chiavarese appena un quarto del frumento necessario alla sua consumazione.

(1) La più bella e completa raccolta di fiori osservasi nell'ameno giardino del Signor Notaro Luigi Podestà presso la sua villeggiatura di S. Salvatore.

In generale, se si eccettuino alcune località più elevate e montuose, il grano si semina nelle pianure sotto i pioppi, nelle colline appresso le viti e sotto gli olivi.

Da qualche tempo si è aumentata ed estesa assai la coltivazione della meliga in tutte le località meno aride, e dove si può profittare del benefizio delle irrigazioni. Nella raccolta di questo cereale supera ogn' altra Provincia della Divisione compresa Genova, ed in ciò è soltanto inferiore a Novi. Anche la produzione dei legumi è piuttosto abbondante.

Api.

Non sono molti gli alveari che possiede la Provincia. In generale sono rarissimi i cultori dell' industria agricola che raccolgano più di tre o quattro chilogrammi di cera, ma sono non pochi i proprietari d' un picciol numero di arnie. Sarebbe a desiderarsi che la coltivazione delle api fosse più apprezzata e diffusa.

Bestiame.

La pastorizia è molto estesa nella Provincia di Chiavari, la quale possiede ventimila capi d'armento bovino, trentanove mila di pecorino, e settemila circa maiali. Il rapporto fra la superficie del suolo e il numero delle bovine che suol la Provincia mantenere, è di 1 a 5 ettare.

Le epizoozie vi sono rarissime. Le vicissitudini atmosferiche, specialmente in inverno e primavera, costituiscono le cause più frequenti e quasi uniche di malattia nel nostro bestiame. Non son rare neppure le timpanitidi causate dall' uso di erbe e foglie fresche, specialmente dei gusci di fava.

La mortalità è di circa uno per cento.

Si fanno nella Provincia molti formaggi conosciuti sotto il nome di formaggi di Chiavari, e tenuti in pregio non piccolo

a Genova e fuori. I migliori si hanno da Santo Stefano che ne abbonda più di ogni altra località. Migliorare le razze mediante incrocciamenti con buoni tori, derivandoli d'altrove, aumentare il numero delle bovine, minorando l'armento minuto pecorino, in ispecie caprino, sono questi li veri bisogni della nostra pastorizia. I quali saranno soddifatti quando impareremo ad usare più largamente la ricchezza delle nostre acque rendendo più generali le pratiche dell'irrigazione, e quando finalmente l'alienazione delle proprietà demaniali e comunali sminuirà la gran piaga del vago pascolo.

Boschi.

Più d'una terza parte della superficie della nostra Provincia è occupata da boscaglie e da gerbidi, non comprendendo questa denominazione sotto i boschi coltivati a castagni.

Abbiamo boschi demaniali, comunali e privati. I comunali sono i più deteriorati, e meno produttivi; formano essi i due quinti della totalità delle boscaglie della Provincia. Meritano d'essere accennate le selve di faggi del monte Zatta, e di quasi tutte le creste Apennine, i cerreti del Comune di Casarza, i pineti di Santa Margherita e d'Orero, e la bella pinara del marchese Torriglia in Chiavari. Dalle selve di Borzonasca si ricavano travi, travicelli, assicelle per cerchi da setacci, legni da far sedie, cucchiai di legno, mestole e carbone di faggio.

Inoltre le nostre selve danno ottimo legname per costruzioni navali, e alimentano da vari anni sulla spiaggia di Chiavari una specie di cantiere, ove malgrado che il difetto di strade renda più costoso il legname che vi s'impiega, la sua maggior compatessa e durata lo fa preferire a quello di Savona e di altre Provincie. Il pregiudizio che deriva alla Provincia di Chiavari dall'incessante e progressivo deperimento dei

propri boschi è gravissimo. Nell' imboschimento consiste il principalissimo dei suoi bisogni ; in questo si risolvono quasi tutte le questioni più importanti e vitali della sua agricoltura. Senza l' imboschimento saremo condannati a vedere incessantemente deteriorare e insterilire i nostri terreni , patiremo scarsità estrema e carezza di legno per gli usi domestici, per l' agricoltura , per l' industria, non potremo conseguire aumento di bestiame, non di concimi , e in conseguenza non d' olio, nè di alcun altro prodotto. La Provincia attende anziosamente la restaurazione de' suoi boschi , ma impotenti torneranno gli sforzi dei privati , ove l' imboschimento non venga efficacemente promosso e tutelato da buone Leggi.

Strumenti Agrari.

Pochi e semplicissimi sono gli strumenti di cui si vale il coltivatore Chiavarese. La gran divisione delle proprietà territoriali, la coltura promiscua non permettono l' uso dell'aratro, salvo che nei Comuni di Varese e di Santo Stefano. In tutti gli altri luoghi ogni lavorìo della terra si eseguisce a mano per mezzo di un zappone a due denti, e a corto manico nei terreni pietrosi, duri o profondi , e con una lunga e larga zappa nei leggieri.

Negli orti si adopera anche la vanga.

La falce mietitoia s' impiega a segare il fieno ed il grano.

La roncola, il pennato, la scure, il falcetto, la sega servono a potare, far legna e simili. Nelle stalle adopransi il tridente, il badile, la palla.

Il correggiato, per trebbiare il grano, il rastello negli orti, e sui seminati di grano per coprire il seme. Rare si osservano le zangole per fare il buttirro.

Dei Contadini e delle loro abitudini.

Convien distinguere in due classi o categorie diverse i contadini della Provincia, quelli della zona marittima, coltivata a olivi, viti fichi ec., e quelli della zona più interna alberata di castagni. I primi si nutriscono in generale di pane di meliga, poco di frumento, di fichi secchi, di erbaggi conditi con sale ed olio, bevono vino o vinello alcuni mesi dell'anno, sono più industriosi, esercitano qualche mestiere o traffico, ed hanno alcuna scorta di danaro e di roba. I secondi si alimentano con latte, con pane di castagna, detto da loro *panella*, con patate condite con sale, bevono acqua pura, abitano in casipole mal riparate dal freddo, ed hanno meno istruzione.—Così gli uni che gli altri sono dotati in generale di costituzione fisica e corporale molto robusta, di intelligenza, d' un indole pacifica, estremamente laboriosi e sobri. Mancano d'istruzione, e sono facilmente dominati dai pregiudizi, e da cieche abitudini. È affidata alle donne una gran parte dei lavori campestri, ai quali partecipa per tempo anche la tenera famigliuola.

Locazioni e Affittamenti.

I terreni sono coltivati da contadini che sono i proprietari assoluti dei medesimi, o li possedono a titolo di enfiteusi o locazioni perpetue (frequentissime ed antiche fra noi), ovvero li conducono a mazzerie, dividendo o parteggiando i prodotti col proprietario, o finalmente in affitto per una determinata somma in danaro o generi.

Le condizioni più usuali del masserizio sono di dare al padrone due terzi del vino e due terzi circa dell'olio. In questo caso il colono semina per sè legumi fra gli olivi, pagando un leggiero fitto pel seminativo. Alcuni dividono per metà ogni cosa.

COMMERCIO.

Le relazioni commerciali interne si limitano alla provvista pel consumo locale degli oggetti che si tirano da Genova, come generi coloniali, droghe, tessuti, ferri, cuoi, metalli, salumi, canapa, seta, cotone. Il commercio esterno provvede la Provincia di grani che s'importano dalla Russia, Turchia, Sicilia, Romagna e Toscana, di vino da Francia e da Spagna; di lino dalla Lombardia; di panni dalla Francia; di olio e lana da Tunisi. Si esportano olii, vini, ardesie, mobili, merletti, tele, sete, velluti, pizzi, reti, cordami, paste, castagne, aranci, limoni, nocciuole, noci, pesci freschi e salati, bestiame, frutti, ortaglie, stracci. Importante per noi sarebbe il commercio dell'olio con Tunisi, di cui si ha in Chiavari qualche deposito, se fosse aperta la strada che dalla vallata dello Sturla metterà a Piacenza, mentre allora invece di fare il lungo ed inutile giro di Genova, che rende più costoso il trasporto di quelle merci che si cavano dal Cremonese, ed obbliga i negozianti Chiavaresi a vendere l'olio L. 2. 50 l'ettolitro di meno, si spedirebbe direttamente al luogo del consumo; allora il commercio non si limiterebbe all'olio soltanto, e ciò servirebbe a dare un immenso sviluppo anche alla navigazione, ed è a sperare che il Governo voglia dare un potente impulso a tutto questo col destinare ad una tal strada qualche rilevante somma per presto ultimarla, come già si è fatto per altre Provincie.

NAVIGAZIONE E PESCA.

La Provincia nostra tiene un grado eminente, anzi il primo fra tutte quante quelle del littorale per la pesca. Poichè non parlerò della tonnara di Santa Margherita ridotta a cosa di poco rilievo, non tenuto calcolo della quotidiana pesca littorale che provvede abbondantemente questa riviera e la vicina Genova, si ha la pesca delle alici fatta esclusivamente da marinai di Sestri Levante sulle coste della Toscana e di Francia.

Partono ogni anno da questa Provincia sul fine di marzo duecento e più battelli che portano ognuno dai quattro a cinque marinai ed un garzone, impiegando per tal modo un 1200 persone, e si dirigono parte verso la Toscana, parte verso la Sardegna, parte verso Francia; cento e più restano in patria. S'occupano della pesca delle alici e sardelle, in Francia vendono tutto il pesce fresco, altrove lo salono portando seco a tal uopo i barili. L'associazione e la buona fede li dirigono, ogni marinaio ha la sua quota sul profitto, ve ne hanno pure la loro gli attrezzi, il battello, il capitale per le provviste, una minore il garzone, una maggiore il patrone; una pesca mediocre dà un 200 franchi di guadagno ad ogni marinaio; tornano sul fine di settembre. Quelli che restano in patria fanno eguale pesca, e vi aggiungono quella pel consumo giornaliero della riviera, ed anche di Genova.

Provvida disposizione fu quella che permise in Sestri il deposito de' pesci salati, permettendo a pescatori di attendere l'epoca propizia della vendita. Puossi calcolare a L. 600,000 il danaro introdotto in paese da questo.

Nè essa è la sola pescagione fatta in grande, ma = Cento e cinquanta barchette dette coralline si spiccano ogni anno sul finire di marzo dai varii paesetti del golfo di Rapallo. Ha sette marinai ogni battello che va in Sardegna, nove quello che va in Africa. La navigazione e la pesca li tengono fuori

di patria sei od otto mesi talora. La felice od infelice ventura ha gran parte sul prodotto della pesca del corallo, benchè l'abilità la governi. La praticano generalmente nelle profondità di 40 o 50 metri, e nella forma che segue:

Ogni battello ha un ordigno fatto di due panconi lunghi 4 o 5 metri ciascuno, inchiodato l'un sull'altro a forma di croce. I bracci della croce sono muniti alle quattro loro estremità di un ferro grande uncinato. Sotto gli uncini s'apre una borsa di tela, e sopra all'intorno gira una rete di cordicella, una grossa fune regge quest'ordigno nel centro; il marinajo cala la macchina ove crede abbondante il corallo, la sperienza gli è guida e maestra. Come l'ordigno ha preso il fondo, egli attacca la fune al battello, e senza troppo scostarsi dal sito rigira vogando qua e là per ogni verso, acciocchè gli uncini recidano e schiantano i coralli aderenti allo scoglio. La borsa riceve i viventi rami cosi divelti, la rete allargando i lembi per l'acqua raccoglie gli altri non caduti dentro la borsa. Quindi il pescatore ritira a sè la macchina, e si consola al vedere la ricca preda; o s'attrista trovando le sue speranze ite a male. Egli ricomincia il suo lavoro intorno a quello scoglio se trovò buona la pesca, ovvero muta luogo se nulla ha fruttato.

Lo spirito d'assocciazione, e la buona fede fan l'elemento di questa pesca. Il capitale d'ogni battello è composto di quattro o cinquemila lire diviso in quattro o cinque azioni preso da altrettanti azionarii.

Intera è la loro fiducia nel capo navicellajo e ne suoi marinai. Accade talvolta che il profitto della pesca raddoppi il capitale, ma la reputano già ben fortunata quando frutta il 20 al 30 per 100.

Vendesi il corallo ove più torna, in Genova, Livorno, e Marsiglia.

Si computa che la pesca del corallo occupi circa 1000 individui, e che il suo prodotto sia di circa 400,000 lire, da cui si ha da togliere i tre quarti per le spese. (1)

(1) Bertolotti — Viaggio nella Liguria marittima vol. 3, pag. 4 e seg.

INDUSTRIA.

Non v' ha forse Provincia in tutto lo Stato ove siano coltivate tante industrie come nella Chiavarese, ciò che torna a lode di questa popolazione, dimostrando come il suo perspicace ingegno s'adatti alle arti più disparate fra loro; e questo fa si che sopra un suolo ingrato, in cui puossi appena contare s'un pieno raccolto del suo principale prodotto, l'olio, ogni vent'anni, senza cospicui agglomerati d'abitanti, con due quinti del suo territorio privo di ogni coltura per fisiche ragioni, abbia una popolazione di 126. 77 abitanti per chilometro quadrato, e sia la decima dello Stato tutto per tale popolazione relativa, e senza contare tutte le arti necessarie alla vita che qui son coltivate, senza tener conto di altre industrie minori, in ognuna delle quali havvi sempre qualche valente artefice che si distingue, ed i cui lavori puonno pareggiare quanto di meglio si faccia altrove, potrebbesi citare i bei lavori in oro, in fil di grana od a smalto dell'orefice Garibaldi, i ferri di Costantino Coppola a cui non mancano se non macchine, ed un campo più esteso per non temere confronto, gli intagli in legno di Berna, i mobili di Gio. Battista Canepa e dei fratelli Devoto, i vasi vinarii di Stefano Canale, i lavori in latta di Emanuele Lanata da poco rapito ai viventi, e tanti altri che sarebbe lungo il noverare; però non deesi omettere di ricordare quanto fu fatto da Giacomo Lanata muratore, ed Angelo Mangiante falegname, i quali nel 1847 raddrizzarono un campanile che minacciava rovina. Questo campanile che contava non meno di cento anni, dell' altezza di trenta metri, della quadratura di sei, e dello spessore al piede de' muri di metri 1. 25, inclinava all'occaso per ben tre metri e venti centimetri, per guisa che da un istante all' altro se ne predicea la vicina caduta; essi s' assunsero di raddrizzarlo, ed assicuratolo al

davanti con ben intese puntellature strette al piede con travi collegantisi posati sopra conii piani, segandone l'adeguata porzione dalla parte orientale, a poco a poco in meno di dieci giorni il riducevano alla sua perpendicolare, compiendo con tenuissima spesa senza soccorso di macchine quanto altrove o si sarebbe giudicato impossibile, o per ciò si sarebbero suonate le cento trombe della fama, quando anche fosse stato compiuto col soccorso di tutti quegli ordigni che l' umano ingegno seppe trovare. Molta parte di questo debbesi attribuire a che i nostri artefici frequentano le scuole d'architettura e d' ornato mantenute a spese della Società Economica.

Pure l' industria non è ancora arrivata al punto che ragionevolmente potrebbesi aspettare da una così intelligente popolazione, a cui non manca se non lo spirito d' associazione per raggiungere le più colte nazioni; qui copia d' acque perenni, eppure non sono utilizzate per le macchine e manifatture, servendo soltanto a mettere in moto pochi molini pei cereali, e qualche frantoio e lavatoio d' olivi; qui la man d' opera assai a buon prezzo, per cui se s' introducessero macchine nessuno potrebbe farci concorrenza: invece tutta la filatura a mano co' primordiali curletti, la tessitura cogli antichi telai, perciò non migliorossi la manifattura delle lane, non quella delle sete, e poco quella delle tele, e se si fa qualche cosa di bello, è a forza d' ingegno, e d' incredibile pazienza. Diffatti vedemmo tessuti di lana lavorati a mano nell'Ospizio di carità e di lavoro eguagliare se non superare quanto di più fino e di più bello possano fare le macchine inglesi, ma per quanto l' artefice si contenti d'un mediocrissimo guadagno, non si possono esitare che a un prezzo d'assai superiore a quelli tessuti a macchina; e perciò queste industrie son destinate a perire.

Soltanto il sig. Guillot e il sig. Chighizzola introdussero i tellai alla Jacquart, e si sta ora costruendo un filatoio di seta a vapore in Chiavari: un altro ne esiste da qualche anno a Varese.

Terremo parola di quelle arti che per l' importanza loro interessano questa popolazione.

Cave di Lavagna.

Quantunque non si ristringano al solo Comune di Cogorno le cave di ardesie, ma se ne abbiano nella vallata di Fontanabuona, nel monte detto il colle di N. S. di Monte Allegro, e nel territorio di Santo Stefano d'Aveto ne esista una vena di qualità poco o nulla inferiore a quelle di Lavagna; pure siccome queste cave non son coltivate atteso il pessimo stato delle strade, così soltanto di quelle di Lavagna faremo cenno. Molte sono le cave aperte nelle parrocchie di Santa Giulia, Cogorno, Breccanecca e Chiappa, ma non si lavora in tutte, essendo in molte cessati i filoni, altre impedite dalle acque.

Gli inconvenienti di tali cave sono il trovarsi soggette a stillicidi che le inondano per tal modo da riuscire talvolta inutili i tentativi che si adoperano per liberarnele, e l'essere sottoposte a vari difetti che non di rado rendono infruttuosa la loro scoperta. Sono essi conosciuti sotto il nome di frazzi, spaine, schitti, fili bianchi, peli secchi, pei quali si intendono scogli acri le di cui lastre nei casi che non ne sia impossibile il taglio facilmente si spezzano sotto l' azione dell' aria e del sole.

Tutte sono nell'interno della montagna, ed in alcune convien percorrere 400 o 500 metri sotterra pria di giungere al luogo ove lavorano i cavatori, e dove spesso esistono sale capaci di contenere cento è più persone. Essi perciò sono in continue tenebre, quasi sepolti vivi nelle viscere della terra, e la mancanza d'aria, di luce, e sottilissima polvere che

(1) Casalis — Dizionario - geografico - statistico - commerciale degli Stati di S. M. il Re di Sardegna. — Vol. IV. fol. 662.

respirano, generano in loro malattie speciali, per cui i più muoiono dai 40 ai 50 anni, ed è rarissimo vedere un lavoratore raggiungere un' età maggiore.

Non tutte le cave presentano lo stesso genere di prodotti; havvene alcune da cui si cavano le grandi lastre, gli stipiti di porte, gli scalini ecc.; altre da cui non si hanno che soli abbadini, e di questi alcuni vogliono essere esposti all' aria ed alla luce pria di essere ridotti in sottilissime *laminette*; altre conviene lo sieno pria che l'aria abbia essiccato quell' umidità che ne compenetra gli strati, e li rende facili a fendersi.

Estraggonsi lastre persino di tre metri per ogni lato, ed un competente spessore di 4 centimetri, e volendolo se ne potrebbero avere di grandezze molto maggiori, scalini, stipiti, architravi di qualunque lunghezza e grossezza, ed abbadini di due qualità, di 60 centimetri per ogni lato, e sono i più grandi, i più piccoli centimetri 44 in quadro, e si riducono persino allo spessore di 4 milimetri.

Gli abbadini servono per copertura di tetti, e fasciatura di muri esposti all' umido; le grandi lastre per truogoli da olio e pavimenti, a ornamento di porte e finestre.

Questa ardesia è durissima e non suscettiva d' attrarre l' umidità; levigata riceve un bel lustro e rassomiglia il marmo nero. L' arte si è pur perduta d' assai colla quale gli antichi scolpivano sulla medesima bellissime figure, storie e quadri compitissimi di Greco sapore (1), insomma la nostra ardesia per la sua divisibilità, per la sua durezza, per la sua impenetrabilità, per la sua durata, e per tutti i caratteri che le migliori ardesie distinguono, sembra non la ceda ad alcun' altra nei molteplici usi nei quali viene dall' arte impiegata.

Ad onta delle malattie e dei pericoli cui vanno soggetti i cavatori, poichè improvise frane ne seppelirono parecchi in

---

(1) Mongiardini — Memorie sulle ardesie, ann. 1809.

seno alla montagna, altri rimasero vittime di banchi staccatisi di repente che schiacciarono chi lavorava attorno, pure considerevole è il numero di quelli che di padre in figlio ereditano un tal mestiere, e puossi calcolare a 400. La loro giornata puossi calcolare a lire nuove 1. 60, ma non lavorano tutto l'anno; e fra questi alcuni hanno acquistato tal pratica degli strati d'ardesia, della miglior maniera di tagliarla, dell'ordine che convien dare alle vòlte ed alle vie sotterranee, che sembrano essere stati eruditi nelle più celebri scuole di Alemagna e di Francia.

Cavate le ardesie son portate in Lavagna dalle donne, eccetto le lunghe lastre pei truogoli che vi sono portate dai facchini con stanghe; il trasporto delle altre tutte si fa dalle donne, che se le pongono sul capo, e qualche volta sono obbligate a marciare due, tre e quattro di fila, e non di fronte, atteso il non mai abbastanza lamentato pessimo stato delle strade.

In Lavagna si lavorano, adatandole agli usi cui son destinate, e di là si spediscono nel littorale Itàlico, in Portogallo, in Francia, in Sardegna. Piccoli bastimenti fanno questo trasporto. Puossi calcolare a 400,000 il capitale messo in giro per tale coltivazione.

La scoperta di queste cave risale ad antichissima epoca, nè la loro coltivazione mai venne interrotta.

La buona ardesia non s' incontra mai alla superficie del monte, ma è sempre fasciata da una dura ed acre pietra, quasi un frutto dalla corteccia.

Oltre a queste la Provincia possiede dei marmi nel Comune di Castiglione, marmi a fondo rosso venati di verde, o bianco, e migliori son quelli di quest' ultima qualità; ne erano già stati ordinati 400 piedi cubici da mandarsi a Pietroborgo, se non che i continui rovesci di pioggie avvenuti nell' autunno 1852 rovinarono le strade in modo da renderne impossibile il trasporto: veggonsi di esso bellissime lastre. Nella vallata dello Sturla, ed in quella di Varese esiste un' *arenaria*,

come quella conosciuta volgarmente sotto il nome di *pietra della Spezia*, ed è forse ancor più dura; serve di ornamento alle case, coperture di muri lungo le strade ecc.

Nel villaggio di Sopra la Croce fu aperta da poco tempo una miniera d' oro, e di rame, si è anzi costituita una Società sotto il nome di Ligure Apennina col capitale di lire nuove 600,000 per lo scavo della miniera stessa, ma pare che finora i risultati non corrispondano all' espettazione.

Eguale miniera esiste in Amborsasco Mandamento di Santo Stefano d' Aveto, ma finora non havvi alcuno che ne tenti l' escavazione.

Nel territorio di Santo Stefano d' Aveto trovansi pure, ed in grande abbondanza, ottime pietre per coti, nè si attendono che circostanze migliori per curarne lo smercio.

Acque di Sopra la Croce.

Da qualche anno si parlava di questa sorgente, che vuolsi per nulla inferiore alla tanto vantata di Recoaro, e si narravano i mirabili effetti provati da chi se ne servì in qualche malattia. La Società Economica curò che si facesse un diligente esame di quel terreno, ed una esatta analisi di quell' acqua; la prima parte fu affidata all'egregio signor marchese Lorenzo Pareto, che ha già mandato la sua relazione, si attende quella del Dottor Giacomo Finollo per pubblicarle entrambe.

Tessuti di Lino.

Sia pel numero delle persone che vi sono adette, sia pel capitale posto in circolazione, la manifattura delle tele di lino è fra le più importanti della Provincia.

La materia prima si tira dalla Lombardia, in qualche anno anche dall' Egitto, ma non trovandovi le loro convenienze i fabbricanti assai presto abbandonarono questo nuovo mercato.

Quattromila quintali metrici di materia prima costano pressochè mezzo milione di lire; dopo l' introduzione della filatura del lino a macchina, una quantità non indifferente di questo serve alla fabbricazione o intiera o parziale delle tele, trovandosi maggior convenienza per la facilità della fabbricazione, e pel più rapido giro del capitale.

Ma questo portò un danno non indifferente a questa Provincia, perchè mentre dapprima vi restava tutto l' importo della filatura, a segno tale che calcolavansi a 40,000 le donne esercenti tale industria, ora viene tutto assorbito dai possessori di macchine, per cui reca sorpresa che in un paese in cui questa industria è antica ed importantissima, ed in cui si lavorano pur anco molte tele di cotone, non siavi alcuno che introduca una di tali macchine.

Le filatrici sono sparse per tutta la Provincia. Le purgatrici di lino, le dipanatrici, e gli imbianchitori sono quasi tutti in Chiavari: nei Comuni di S. Rufino e S. Colombano le migliori tessitrici. È raro però che in tutti i contorni di Chiavari una ragazza vada a marito senza avere nel suo corredo un tellaio per velluti nel Comune di Zoagli, ed in tutti gli altri per le tele; e giova mirabilmente una tale industria al vivere de' contadini.

Lavoransi tele di qualunque finezza sia per biancheria di casa, che da tavola: e ve ne ha un genere speciale tentato invano finora imitarsi in altre parti d'Italia e nella stessa Inghilterra, e sono le serviette ornate di frangia rassomigliante pizzo, volgarmente dette *macramè*; alcune speditevi dal fabbricante Giovanni Borzone faceau parte dell' esposizione di Londra, ed ottennero medaglia di rame. Le tele si smerciano in tutto lo Stato, in Italia ed in America. Il numero delle pezze può calcolarsi 12,000 della lunghezza di 110 metri per ognuna, e d'un valore medio di L. n. 100 — 135 — 170.

Le pettinatrici del lino guadagnano dai 60 agli 80 centesimi al giorno, si calcolano 130; lavorano otto mesi dell'anno.

Le filatrici guadagnano dai 20 ai 30 centesimi al giorno.

Le dipanatrici dai 25 ai 40, e sono 400, lavorano tutto l'anno.

Le tessitrici danno 6 pezze di tela all'anno, guadagnano L. n. 11, 15, 25 per pezza; lavorano tutto l'anno, e si calcolano in numero di 2,000.

L'imbianchitura si fa passando tutta la tela nel ranno ordinario, indi stendendola sul letto dei fiumi, e bagnandola a quando a quando coll'acqua corrente; e si paga dalle lire nuove 3 alle 3. 60 per tela.

Rimangono i cascami della materia prima greggia, quinto della stessa, che sotto il nome di stoppie sono usate dai contadini per le grosse lor tele, sia per la fabbricazione delle mezzelane, e si vendono L. n. 48 circa al quintale metrico.

Il capitale messo in circolazione da questa manifattura si può calcolare ad un milione e mezzo; un terzo ordinariamente s'impiegava per la compra della materia prima greggia, circolando l'altro in paese; ora quest'ultimo è ridotto a meno dopo l'introduzione del lino filato a macchina.

Velluti e Sete.

Le parrocchie di S. Ambrogio, Semorile, Zoagli, S. Pietro e Sant' Andrea di Rovereto sono quelle su cui esiste il maggior numero di telai da velluti; alcuni pochi son pure in Chiavari. Il numero de' telai si può calcolare a 1,200, nei quali lavorano 800 donne, e 400 uomini, oltre a 400 ragazzi per coadiuvare i tessitori, ed altrettanti per preparare i rocchetti

Gli individui che si dedicano a quest' arte fanno un convegno con un tessitore provetto, s'obbligano a rimanere con

lui dai cinque ai sette anni, questi deve loro insegnare a tessere, e per lo più sono abili nell'arte loro ai 14 o 16 anni.

Tutti i telai sono sparsi nelle case de' contadini, ove ordinariamente ne esistono due, od anche tre per casa; alcuni pochi fabbricanti ne radunano un maggior numero nelle loro abitazioni.

Un telaio per velluto liscio costa dagli 80 ai 100 franchi, secondo è provvisto di licci di seta, quelli alla Jacquard dai 200 ai 250. Da qualche tempo s'è introdutto generalmente il pettine d'acciaio assai pesante, e ve ne sono di quelli di canna usati prima, e questo è miglioramento notevole. I telai sono quasi tutti per velluto liscio, i soli fabbricanti signori Guillot e Chighizola ne hanno 15 circa alla Jacquard.

Nella fabbricazione del velluto s'adopera seta nazionale, e la migliore è la lombarda e torinese.

Perfetta può dirsi quest'arte, mentre anche sul mercato di Londra il primo velluto è quello di Genova, e quello che gira in commercio sotto questo nome è quasi tutto lavorato in questa Provincia; anzi non son rare le commissioni date ai nostri fabbricanti di ragguardevoli quantità di pezze di velluto, da commercianti Parigini e Lionesi, che poi lo smerciano per velluto di Francia, e se queste forse sminuiranno dipende dacchè anche in Francia cercossi di estendere nelle campagne una tale manifattura, a vece di rinserrarla nelle Città come si faceva per lo addietro, trovandosi maggior convenienza per il minor costo della mano d'opera.

Le sete si tingono a Genova, e secondo i colori varia la spesa dalle lire nuove 2. 40, alle 4. 80 al chilogramma; si fanno velluti di qualunque colore. L'orditura si fa in paese, ed impiega circa 40 persone fra donne ed uomini.

Un telaio puossi calcolare che dia quattro pezze di velluto all'anno, perchè i tessitori non lavorano continuamente,

La lunghezza delle pezze di velluto ordinariamente è di 30 metri, sebbene se ne facciano anche delle più lunghe.

La larghezza è di 50 o di 75 centimetri, il tessitore guadagna per il primo lire nuove 1. 60 al metro, per il secondo dalle lire nuove 2. 20 alle 2. 40, quelli che lavorano nei telai alla Jacquard guadagnano lire nuove 3 di più al metro. Si sono tessuti scialli intieri di un metro e 75 quadrati, o mezzi scialli secondo le commissioni.

Il velluto stretto a due peli si vende ordinariamente lire nuove 12 al metro, a tre peli lire nuove 14, largo a tre peli lire nuove 16.

Si esita nell' interno, in tutta Italia, in America, i più leggieri specialmente nell' America del nord, in Levante, in Francia, in Spagna ecc.

Una pezza di velluto largo 50 centimetri a tre peli pesa dai 2. 50 ai 3 chilogrammi, quelli ad un pelo e mezzo hanno minor peso.

Il capitale messo in giro da questa industria puossi calcolare per anno a lire nuove 2,000,000; pochi sono i tessitori che lavorino per loro conto. Può calcolarsi che metà lavorino per mercanti Genovesi, e l'altra metà per quelli del paese.

Antichissima è quest' arte fra noi, sempre tenuta in gran pregio, e sempre mantenne la sua riputazione; le vicende politiche, le guerre l' hanno incagliata sovente, ma al ritorno della pace non mancò giammai di riprendere lo splendore ed importanza antica.

Nè questa è l'unica manifattura in seta che esista nella Provincia, ma più di 80 telai sono in attività nel Comune di Lorsica, ove si tèssono damaschi della più perfetta qualità, tele d' oro, d' argento, rasi, stoffe d' ogni genere più sottili. Lavorano alla tessitura quasi tanti uomini quante donne: l'orditura è in paese, e dà occupazione a circa 15 individui.

Il prezzo della mano d' opera pei damaschi è di un franco al metro, per gli altri 70, 80, 30 e 40 centesimi secondo le stofe; i telai sono tutti a calcole.

Quasi tutti lavorano per conto dei negozianti Genovesi; in Lorsica due soltanto per conto lor proprio. Scarsamente son

retribuiti questi lavoranti. per cui travagliando dal mattino sino alle dieci della sera è raro che guadagnino 80 centesimi al giorno. In quest' anno specialmente continue sono, e fondate, le lagnanze loro, sia per la poca paga retribuita, sia per la scarsezza di commissioni.

Se i generi usciti da quei telai non hanno l' apparenza e la bellezza che si potrebbe desiderare, non temono paragone in quanto alla fortezza, parlo dei generi lisci, mentre per i damaschi nulla v' è a ridire, e meritamente godono riputazione d' ottimi; s' adoperan sete nazionali, tutte però si tingono in Genova.

Non si potè conoscere l' approssimativo numero delle pezze di stoffa tessute, nè la loro lunghezza e valore. Le tele d' oro e d' argento hanno per lo più la lunghezza di 75 metri del valore di L. n. 1,600.

LANIFIZIO.

La manifattura in lana poco o nulla progredì, ed è assai ristretta, limitandosi alle così dette mezzelane fabbricate dai medesimi contadini, e composte di lana e stoppia, e che servono a loro uso esclusivo per abiti da inverno; tessute senza distinzione di colore per cui presentano spesso diversi colori; vi si aggiunge la tessitura dei drappi pur grossolani di Borzonasca, grosso e fiorente borgo in cui esistono i folli tutti per tali tessuti; l' abitato vantaggiò assai dall' apertura della strada carrettabile di Chiavari, e avrà certo maggior utile quaudo la strada stessa possa internarsi fra le vallate dello Apennino, e giungere alla Lombardia; ma la sua manifattura rimane stazionaria, credendo forse che possa continuar tale, destinata come è a servire ad usi grossolani, come copertura di carri e bestie da soma; tutti i contadini però dell'Apennino se ne servono anche per coperta ai loro giacigli; e durante

l'ultima infelice nostra guerra se ne fece grandissima ricerca per le soldatesche. La ruvidezza ed il peso loro però impediscono che se ne dilati maggiormente il consumo e lo smercio, per cui se i fabbricanti non adotteranno i miglioramenti riconosciuti necessari, mal potranno reggere alla concorrenza delle altre fabbriche, specialmente di quelle dell'Albergo dei poveri di Genova; e riesce veramente doloroso il vedere che in un paese i cui abitanti son forniti d'ingegno naturale, d'una non ordinaria sorprendente coltura, che apprendono facilmente, che per loro speculazioni girano tutto il mondo, ove è abbondanza d'acqua, ove da tempo immemorabile esiste la manifattura delle lane, siasi così poco progredito nella stessa, da doversi quasi predire la rovina, se non vi si introdurranno quei miglioramenti che sono richiesti dalle odierne condizioni; diffatti poco guadagna un tessitore, cioè L. 1. 20 al giorno; il quasi raddoppiato prezzo delle lane, ed il non corrispondente aumento avvenuto nella merce, fecero sempre più deteriorare questa industria, e ristrinsero sempre più i magri guadagni de' fabbricanti: il numero delle pezze di questa stoffa puossi calcolare a 2,500 all'anno.

Cotoni.

Durante l'Impero Francese era lusso fra noi il valersi di stoffe di cotone; le macchine non ancora diffuse, le guerre continue, il blocco continentale rendeano quasi ignoto un tal genere in questa Provincia, che valeasi di sole tele di lino; ed al cadere di quel sistema durò ancora per lunga pezza l'abitudine antica, rifuggendo molti dal valersi delle tele di cotone. Ma alla fine il tenue prezzo la vinse su tutto, ed ormai anche fra noi il suo uso è diventato universale, a segno che mentre son pochi anni non si avea un solo telaio che lavorasse un tal genere, ora più che duemila telai battono continuamente, diffusi come tutti gli altri nelle case de' contadini, e in tutti

si lavora a mano, non essendovi qui alcuno di que' grandiosi stabilimenti ove si riuniscono centinaia e centinaia di telai.

La filatura però si fa tutta altrove, servendosi di cotone filato a macchina; anche la tintura si eseguisce quasi tutta in Genova.

Le stoffe tessute sono le così dette incrocine, tele crude, a spigo, e fustagni. — Puossi calcolare a 10,000 il numero delle pezze di stoffa lunghe 120 metri cadauna messe in commercio, e che si smerciano in Genova e nella Riviera.

Al seguito della diminuzione dei dazi, e della introduzione d'una tale manifattura, cessò affatto il contrabbando che qui per lo addietro si facea su estesissima scala appunto in tessuti di cotone; vi profittarono le finanze nazionali, e la morale pubblica.

Le tessitrici lavorano tutto l'anno, e per la massima parte per conto di fabbricanti Genovesi; la loro giornata può calcolarsi dai 40 ai 60 centesimi.

Mobili.

Non son lontani i tempi ne' quali colui che avesse voluto fornire la propria abitazione di mobili, anche ordinari, era costretto a ricorrere a Genova od altrove, e diffatti veggonsi ancora in molte case le così dette seggiole di Pisa; ma ora invece qualunque più elegante mobile si possa ideare viene eseguito da' nostri artefici, sia in metallo, che in legno, e con precisione, esattezza e solidità, che puossi imitare, ma non è facilmente superabile. Solo resterebbe a desiderare, come in altri oggetti, che fossero un po' meglio provvisti di disegni per variare a seconda de' capricci del giorno.

Sia lode perciò alla Società Economica, che promosse ed incoraggiò questa manifattura, ed al sommo nostro compatriota Gaetano Descalzi detto *Campanino*, che traducendo in fatto i

teoretici insegnamenti, sviluppandoli, migliorandoli, e spesso inventando portolla ad invidiabile grado di perfezione.

In Chiavari è impossibile parlare dei mobili senza unirvi il nome del *Campanino*, e perciò toccheremo brevemente degli uni e dell'altro.

Quelle seggiole eleganti, solide e leggiere, che sono conosciute sotto il nome di *Seggiole di Chiavari* sono opera sua e de' suoi allievi, e a conoscere quanto è diffusa fra noi questa industria basta passeggiare le contrade di Chiavari e de' vicini paesi. Un primo modello l'ebbe da Parigi, ed ora nei ricchi appartamenti di quell' altera Metropoli fan bella mostra le seggiole alla *Campanino*; anzi nel 1843 di là si spedivano al Descalzi sei sedili composti di corteccie d'albero ricoperte d'un ricamo in paglia, e penne, lavoro Chinese, onde ei vi facesse l'armatura della seggiola, non essendovi riusciti quegli artefici a superare le difficoltà che si presentavano in tal'opera.

Nè alle seggiole soltanto ristrinse le sue cure, ma dalla sua officina uscivano mobili che ornarono le Regie, tavole a raggi da abbagliare la vista, colonne, seggiole, bastoni, tavoli impellicciati di frusti di legno a modo da figurarne la più bella tartaruga, ed altri che qui saria troppo lungo il numerare, sicchè ristoratore di molti danni, apportatore di lucri immensi al paese, fu veramente uomo benemerito della patria, e quando nel 1852 fu decorato della Croce Mauriziana, una voce sola s'intese: questa è una decorazione veramente meritata.

Oltre al *Campanino* sono altri egregi artefici in Chiavari, Canepa, Devoto, Raffo, Coppola ecc.

Le seggiole fra fine ed ordinarie si calcolano a diecimila dozzine all'anno, cento le famiglie che vivono di questa industria, e mezzo milione il denaro messo in circolazione.

Pizzi.

Tutte le donne dei Comuni di Rapallo, Santa Margherita e Portofino sono dedite alla manifattura dei pizzi, e chi percorre quei paesi le vede assise sulla soglia delle lor case, o lungo le contrade intente a tal lavoro; scarso però è il loro guadagno, e dieci o dodici ore di lavoro frutteranno appena cinquanta centesimi. Il luogo però ove più è viva quest' arte è Santa Margherita: vi si lavora dalla più piccola puntina allo intero sciallo; ivi esistono le più abili, alle quali non mancano se non i disegni per imitare quei pizzi che a caro prezzo si comprano perchè provenienti di Francia, anzi all' epoca che erano in gran voga le blonde, molte che si vendeano ed apparivano fabbricate in Lione sortivano di qui; nè è gran tempo che una ricca Gentildonna Milanese avendo permesso che si prendesse il disegno d' un suo pizzo di Francia che le costava 2,000 franchi, in breve tempo fu copiato così esattamente in Santa Margherita che posti a confronto non si conoscea l' originale, e quello fabbricato ivi non costava che 600 franchi; per cui a ragione può dirsi che noi non stimiamo abbastanza i nostri operai perchè non li conosciamo, e perchè la voga, la moda esigono che non si trovi bello se non quanto vien d' oltremonte, mentre animando le nostre manifatture si porterebbero in piena luce, a qualunque grado di perfezione, e si farebbe vantaggio immenso alla patria comune.

Essendo il lavoro tanto sparso non si potè raccorre dato alcuno sul numero delle lavoranti, e sulla importanza di questa industria.

Formaggio.

—

Più tra i prodotti agricoli che fra gli industriali il formaggio occupa un posto non indifferente in questa Provincia. I Mandamenti di Santo Stefano d'Aveto e di Varese sono quelli che se ne occupano maggiormente, ma di gran lunga il primo sovrasta al secondo per bontà e quantità dell'oggetto,

Molte sono le bovine esistenti nel Comune di Santo Stefano d'Aveto di razza piccola, adattata a que' monti; nella buona stagione sono condotte al pascolo dai ragazzi durante la giornata, nell'inverno rinchiuse nelle stalle sono alimentate di paglia e foglie, per cui non è da far meraviglia se scarso sia il prodotto del latte; ma quelle alpestri località non dànno altri prodotti, nè finora mai alcuno tentò con prati artificiali aumentare i foraggi, e migliorarne la qualità. A queste vanno aggiunte molte capre, rovina dei boschi esistenti, ed impedimento a che ne sorgano dei nuovi; e molte pecore, la massima parte delle quali è dei contadini del littorale che le alimentano durante l' inverno. Al cominciare di maggio gli abitatori di quei monti scendono a riunirle, e condottele alle loro case, a molte migliaia le tengono fino a settembre, dando in compenso al padrone o denaro o formaggio. Se è denaro sono dai sei ai sette franchi per tre pecore, o due capre; se formaggio, otto chilogrammi per l' egual numero di bestie; e prova della buona fede e perfetta esecuzione dei patti, che questi contratti non danno mai luogo a disputa.

Esse poi sono divise fra tutti quelli abitanti.

Le pecore che abitano tutto l'anno in que' monti van soggette a perire dal freddo e dalle malattie, e non è raro il caso di vedere in un inverno distrutto il gregge di venti o trenta pecore.

Ma ad onta di questo per l' ingrata natura del suolo e degli alimenti, poco è il latte raccolto da ogni contadino, e siccome le case son riunite in villaggi, così vi suppliscono formando

società fra quattro o cinque famiglie, le quali un dato giorno per ognuna riuniscono tutto il latte raccolto dalle altre, e per tal modo hannosi pezze di formaggio dai quattro ai sei chilogrammi, rare sono quelle di otto o dieci.

Il numero delle bovine fra grosse e piccole in quel Mandamento può calcolarsi 5,000 (nella Provincia bovine 19,000, pecore 25,000. — *Guida di Genova vol.* 2.° *pag.* 108).

Il prodotto totale del formaggio dai 1,200 ai 1,500 quintali metrici, il valore dalle L. n. 100 ai 110 il quintale.

Si consuma nella Provincia di Chiavari, ed in quella di Genova.

FUNGHI.

La produzione dei funghi è piuttosto prodigiosa che credibile in Liguria.

I più comuni, dirò i soli funghi mangerecci sono il moreccio (*baletus edulis*) detto fungo nero, e l'ovolo o coccora, in dialetto chiamato fungo rosso (*agaricus cæsareus*), il fungo bianco (*agaricus campestris*). Nascono in primavera, ma più in autunno.

Le vallate di Lavagna, Sturla, Aveto e Taro sono le più abbondanti in funghi, incredibile è lo smercio, ed il vilissimo prezzo a cui sono venduti freschi; s'acconciano in diversi modi per conservarli, e specialmente in addobbo, e si seccano; di questi se ne fa smercio grandissimo in America.

Per l'eleganza, pulitezza e miglior modo di seccarli è rinomato Varese, e le Monache di colà hanno puossi dire raggiunta la perfezione in questo genere.

Nè è indifferente pei contadini una buona annata di questo prodotto, che abbandonato al primo occupante, non lascia di produrre più che lire 100,000.

INDICE.

sti

	ES
	D
senteza il costi danna	c
Crim	Delitti	Cri
»	137.	
»	175.	
1.	130.	
1.	128.	
»	61.	

INDUSTRI

QUADRI s

dalle 101	alle 200	44
dalle 201	alle 300	22

AMENTO	dalle 101	alle	200 . . . . »	14	»
	dalle 201	alle	300 . . . . »	22	1

Esposti

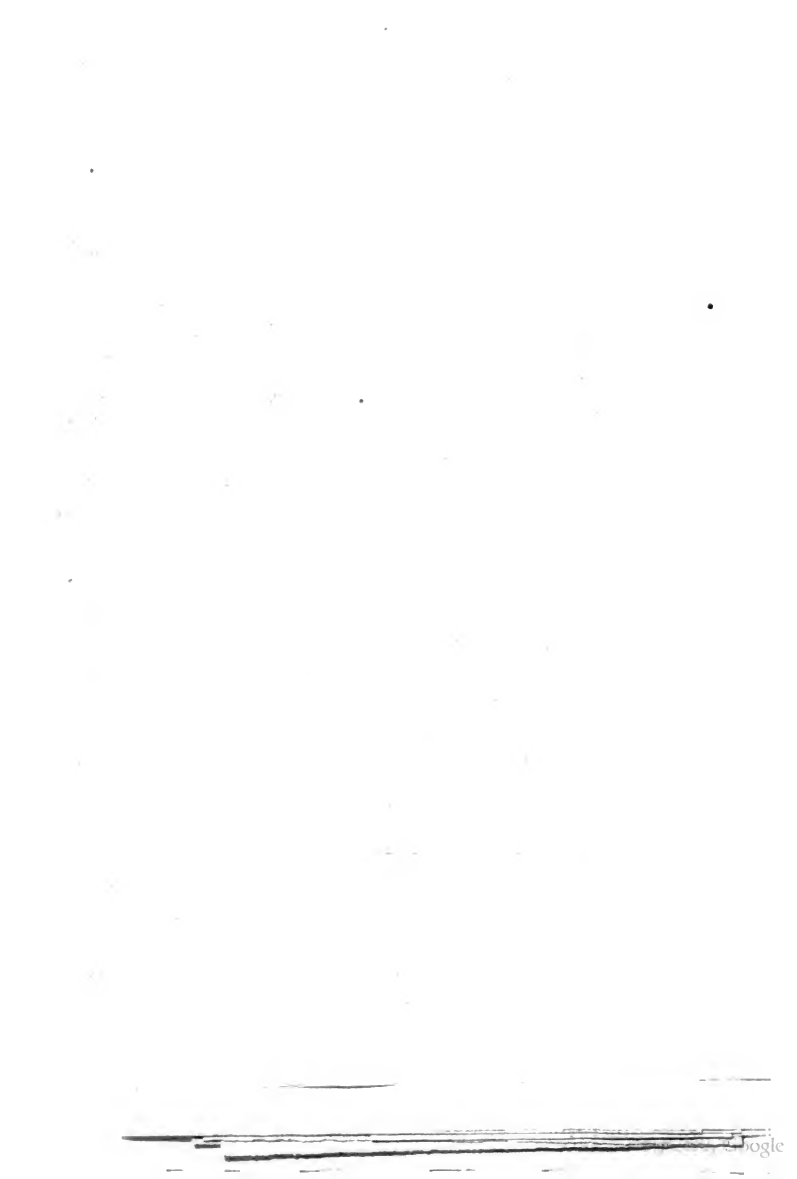
entrati all'Ospizio di Chiavari

negli anni

	Maschi N.°	Femmine N.°	Totale N.°
1848	63	58	121
1849	71	59	130
1850	54	56	110
1851	57	67	124
1852	45	55	100
Totali N.°	290	295	585

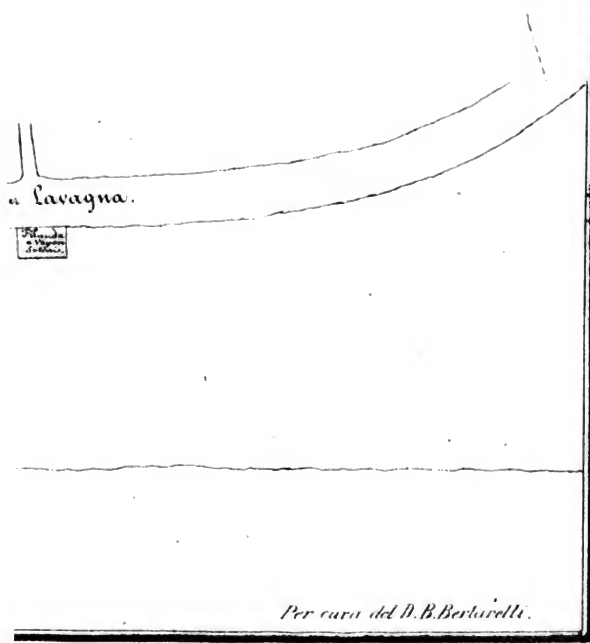
A carico dell'Amministrazione
al 1.° gennaio 1852 . . 757.
Entrati . . . . 100.

857.
Usciti . . . . 90.

Rimanenti al 1.° gennaio 1853 767.

QUADRO delle principali manifatture ed industrie della Provincia di Chiavari

Manifattura ed Industria	Numero dei telaj	Numero delle persone adette	Numero delle pezze di stoffa tessute	Capitale messo in circolazione
Ardesie		600		400,000
Tele	2,000	32,000	12,000	1,500,000
Velluti	1,200	1,600	4,800	1,800,000
Sete e tele d'oro	80	100		
Lanifizio	40	60	1,600	120,000
Cotoni	2,000	2,000	10,000	1,200,000
Seggiole		1,000		500,000
Pizzi			—	
Pesca		1,200		800,000
Pesca del Corallo		1,000		400,000
Totali	5,320	39,560	28,400	6,220,000

Nota di varie merci state introdutte in Chiavari durante gli anni 1850, 1851 e 1852.

Designazione della Merce	Anno	Peso e misura		Totale
Vino	1850	litri	35,314	237,687
	1851	»	25,871	
	1852	»	176,502	
Olio d' oliva	1850	chilogramma	40,487	110,760
	1851	»	23,267	
	1852	»	47,006	
Grano	1850	ettolitri	40,273	138,075
	1851	»	48,226	
	1852	»	49,576	
Meliga	1850	ettolitri	4,517	16,202
	1851	»	4,306	
	1852	»	7,379	
Lino non pettinato	1850	chilogramma	99,398	331,288
	1851	»	110,420	
	1852	»	121,470	
Tela di lino	1850	chilogramma	43,116	100,158
	1851	»	34,326	
	1852	»	22,716	
Stoffe cotone	1850	chilogramma	653	2,445
	1851	»	721	
	1852	»	1,071	

a Lavagna.
Per cura del D. B. Bertarelli.
Litografia A. Chiappori.